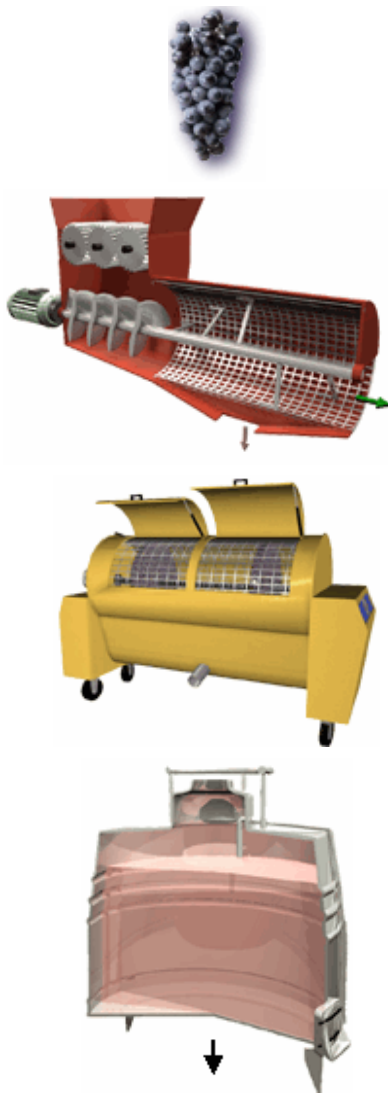


# La vinification des vins rosés

## Méthode du pressurage moyen



**Vendanges** : cépage à peau noire et à jus blanc.

**Foulage** : les grains sont éclatés.

**Egrappage** : total ou partiel.

**Sulfitage** : léger pour éviter un départ de fermentation non désiré.

**Pressurage lent** :

Le jus, légèrement coloré par le foulage et une très courte macération (quelques heures), sera ensuite complété par le jus extrait des grains qui sont lentement pressés afin d'extraire la matière colorante.

**Débourbage** : par gravité ou centrifugation.

**Levurage** : avec des levures sélectionnées.

**Fermentation** : à basse température, durée de 10 à 14 jours.

**Soutirage et mise en bouteille** : pas de fermentation malolactique.

### Note

– Cette méthode est rarement employée car il est très difficile d'obtenir une couleur identique à chaque pressurage, de plus les vins obtenus sont peu colorés, on les appelle parfois "vins gris".

– Comme pour l'élaboration des vins blancs, les moûts sont clarifiés avant le début de fermentation afin d'obtenir plus de finesse.

– Pour conserver une certaine fraîcheur des vins rosés à la dégustation, on évite la fermentation malolactique car cela enlèverait de l'acidité.

Copyright 2003 [TechnoResto.org](http://TechnoResto.org) Toussaint Frédéric