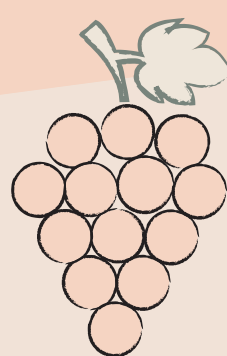


# SCHÉMA DE VINIFICATION DES VINS ROSÉS



## RÉCOLTE DES RAISINS

(manuelle ou mécanique)

## RÉCEPTION DE LA VENDANGE AU CHAI

### 1 VENDANGE

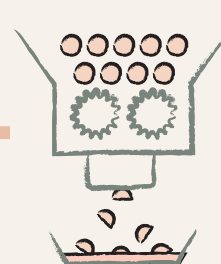
#### ÉRAFLAGE

et / ou

#### FOULAGE

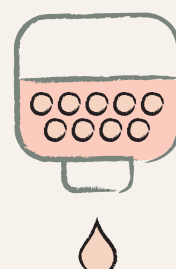
et / ou

#### ÉGOUTTAGE

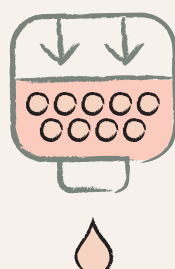


### 2 PRESSURAGE

#### PRESSURAGE



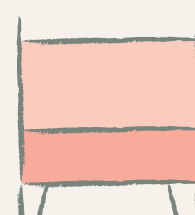
JUS DE GOUTTE



JUS DE PRESSE

**Pressurage direct ou précédé d'une macération pelliculaire**

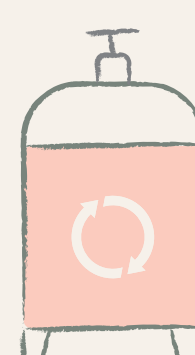
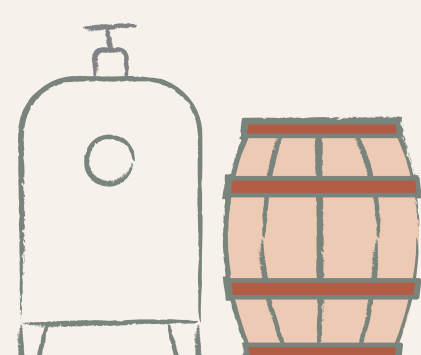
à froid de 2 à 20 heures. Réincorporation éventuelle des jus de presse selon les critères visuels et organoleptiques souhaités



#### DÉBOURBAGE

Stabulation / filtration des bourbes fines Les jus clairs sont mis en fermentation

### 3 DÉBOURBAGE ET FERMENTATION



#### FERMENTATION

Effectuée à une température régulée (entre 14 et 18°C), la fermentation dure en moyenne une dizaine de jours. La fermentation malo-lactique est usuellement bloquée

### 4 CONSERVATION ET ÉLEVAGE

Sur lies fines, en cuve ou en barrique

### 6 CONDITIONNEMENT

Mise en bouteille

### 5 ASSEMBLAGE

L'art de l'assemblage s'inscrit dans la tradition vinicole provençale. Après la fermentation alcoolique, les différents vins sont évalués, sélectionnés, puis assemblés selon leur qualités aromatiques et gustatives, de façon à composer une cuvée équilibrée avec une identité spécifique.

