

# VINIFICATION EN ROSÉ

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE

**Séparation des baies et des rafles**

*Baies : grains de raisin*

*Rafle : partie ligneuse de la grappe*

FOULAGE

**Eclatement des baies**

*Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).*

MACERATION DE  
COURTE DUREE  
et PRESSURAGE

MOUT

**Macération écourtée**

*de la pellicule des raisins rouges dans le jus pour augmenter la couleur.*

**MARC destiné à la distillation**  
*Marc : ensemble des parties solides des raisins (pellicules, pépins) encore imprégnées d'alcool.*

FERMENTATION  
ALCOOLIQUE

**Le moût séparé de toutes impuretés et parties solides est mis en fermentation**

*(phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures).*

*Elle dure en moyenne 8 à 15 jours.*

VIN ROSE

*Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé, filtré et mis en bouteilles.*

CLARIFICATION  
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

***En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en rosé.***