

vignerons depuis 1925

TERRES d'AVIGNON



VINIFICATION EN ROSÉ

**RAISINS
ROUGES**



ÉRAFLAGE

Séparation des baies et des rafles (partie ligneuse de la grappe)



FOULAGE

Eclatement des baies, permet de libérer le jus de raisin et la pulpe (le moût)



ROSÉ DE SAIGNÉE

Méthode la plus courante qui s'apparente à la vinification des vins rouges, avec une macération plus courte (de 12 à 48h). Le moût est soutiré en totalité ou partiellement pour éviter le contact prolongé des peaux.

OU

PRESSURAGE DIRECT

La vendange est pressée plusieurs fois dans un presseur pneumatique. Le jus d'égouttage est mélangé aux jus de presses jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.



FERMENTATION ALCOOLIQUE (de 10 à 14 jours)

Phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures.



MISE EN BOUTEILLES

