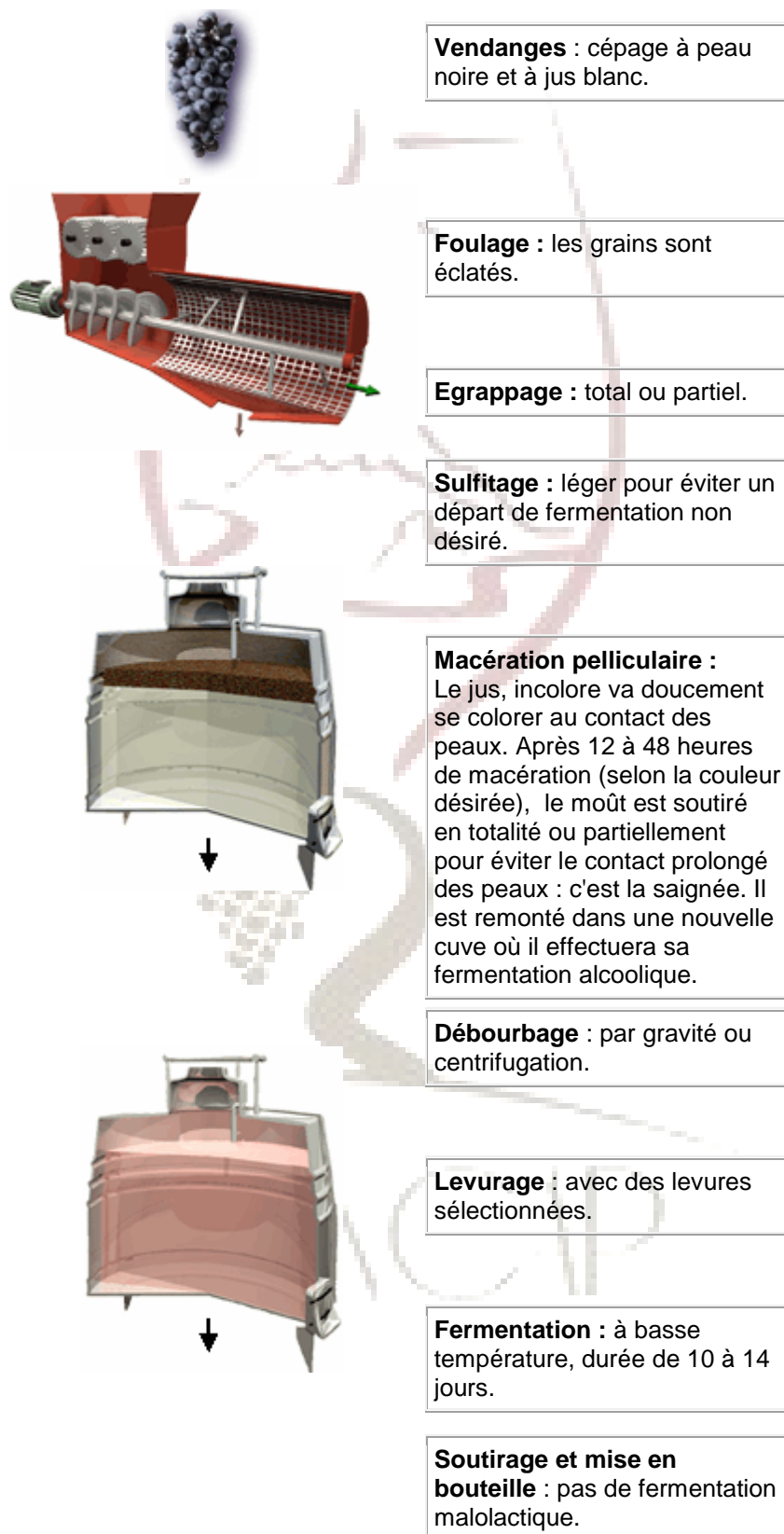


La vinification des vins rosés

Méthode de la saignée



Note

- Il faut distinguer la saignée partielle de la saignée totale : En effet, dans le cas de la saignée partielle, seulement une partie de la cuve sera vinifiée en rosé, le reste sera vinifié en rouge. Dans le cas de la saignée totale, c'est la totalité de la cuve qui sera vinifiée en rosé.
- 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 [Toussaint Frédéric](#)

