**LIEN**

Schéma récapitulatif du processus de vinification en rosé

**RAISINS ROUGES**

▼

**EGRAPPAGE**

▼

**FOULAGE**
**(Eclatement des baies)**

▼

**MACERATION**
**(écourtée de la pellicule des raisins rouges dans le jus pour augmenter la couleur)**
**et**
**PRESSURAGE** → Marc destiné à la destination

▼

**Moût**

**+**

**FERMENTATION ALCOOLIQUE**
**Le moût séparé de toutes les impuretés et les parties solides est mis en fermentation**
**(8 à 15 jours)**

▼

**VIN ROSE**

↓

**CLARIFICATION & STABILISATION**

▼

**MISE EN BOUTEILLES**