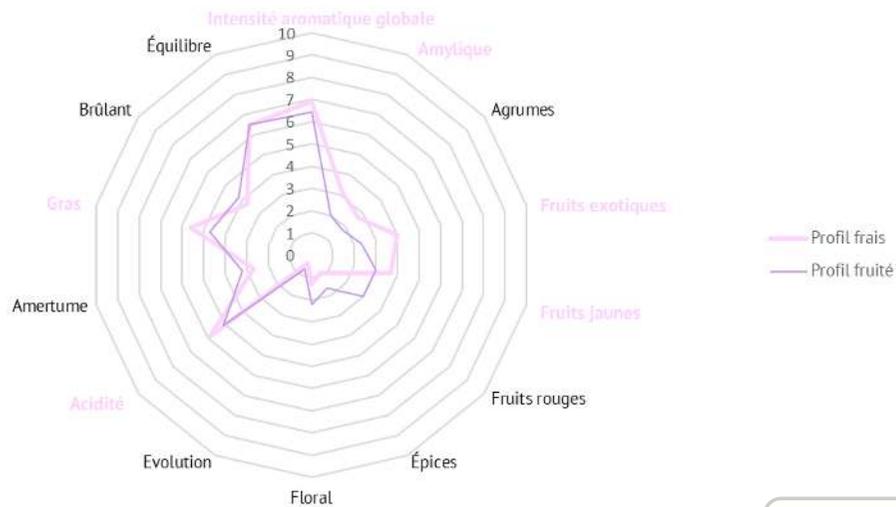


## RÉSULTATS



### PROFIL SENSORIEL



Profil sur le fruité et la fraîcheur. Notes de fruits jaunes, de bonbon fruité (amylique) et/ou de thiols (agrumes, fruits exotiques). Équilibre entre vivacité en bouche et sucrosité pour compenser.

### ACCORDS METS ET VINS

Vins servis pour l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °C



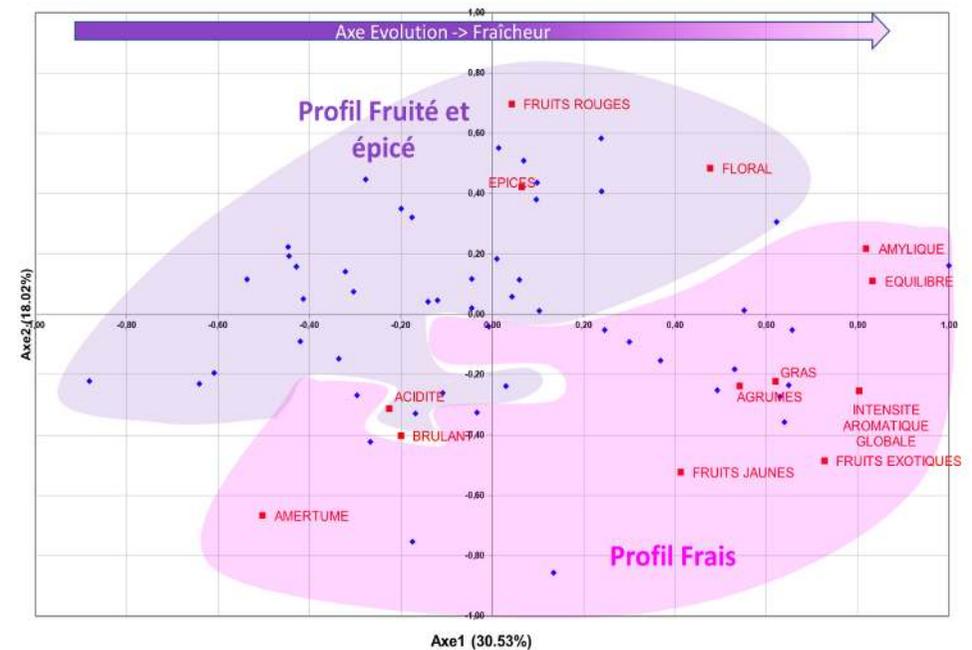
### MARCHÉS CIBLES



Public jeune  
Consommation rapide (à boire dans l'année)  
Vins qui fonctionnent à l'export (cible US, Belgique, Italie, Allemagne)

## PROFIL FRAIS, FRUITÉ ET DÉLICAT

### DEUX PROFILS DE VINS ROSÉS EN VALLÉE DU RHÔNE



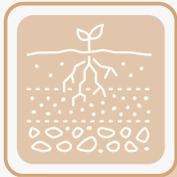
Un profil **thiol**, **fermentaire** ou **amylique**, **aromatique** et **vif** en bouche en restant **équilibré**.

Couleur peu soutenue  
Vins adaptés pour l'apéritif  
A boire dans l'année

Vif, frais  
Amylique  
Fruits exotiques  
Fruits jaunes  
Agrumes  
Acidité



## CÉPAGES ET TERROIRS



### TYPE DE SOL

Sols plutôt frais à bonne réserve hydrique : privilégier les argiles qui gardent la fraîcheur et éviter les sols très chauds caillouteux.

Zones en altitude, moins exposées



### RÉGIMES HYDRIQUE ET AZOTÉ

Irrigation raisonnée et bonne alimentation azotée (attention certification HVE et zones nitrates)

Pour un profil aromatique thiolé, privilégier la fertilisation foliaire (azote, azote/soufre) à la véraison

Attention aux produits avec apport cuivrique qui nuisent à l'expression des thiols en fermentation



### CÉPAGES ET RÉCOLTE

Cépages peu colorés et à potentiel thiolé : Grenache N, Cinsaut

Cépages tardifs : Clairette rose, Carignan N

Cépages secondaires : Piquepoul N, Terret N, Muscardin, Brun Argenté, Cunoise (jeune)

Récolte précoce à optimale pour optimiser les thiols variétaux et la fraîcheur.

## PROCESSUS ŒNOLOGIQUE

Équipements nécessaires : Frigories (kWh de froid)

Points clés à maîtriser : Attention à la gestion de l'O<sub>2</sub> tout au long du processus et pilotage de l'extraction de la couleur

### RÉCEPTION

! pH : idéalement inférieur à 3.4

Utilisation de SO<sub>2</sub> et de Carboglace

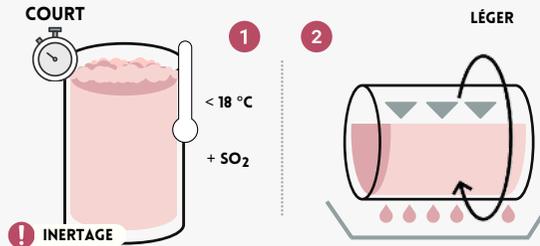


### MACÉRATION / PRESSURAGE

Macération pelliculaire à froid (thiols) et très courte (éviter la couleur) et protégée de l'oxydation : SO<sub>2</sub> et inertage

Pressurage léger : éviter la couleur, préserver l'acidité, ne pas extraire les composés oxydables

? Si les fins de presse ne sont pas qualitatives (trop de couleur et/ou pH élevé) : les séparer

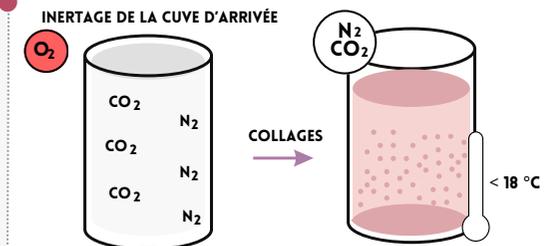


### DÉBOURBAGE

Inertage de la cuve d'arrivée (oxydation)

La turbidité va dépendre du profil recherché : 200 NTU pour thiolé et 100 NTU pour amylique

Collage à réaliser en même temps : élimination des composés oxydables et oxydés  
Stabulation sur bourbes (7j) maximise le profil thiolé + sucrosité

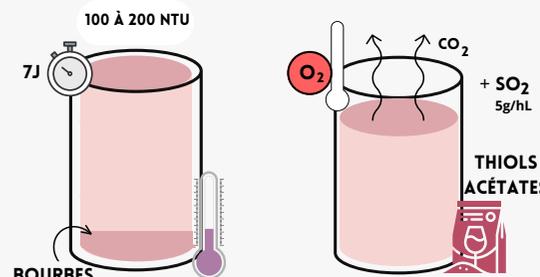


### LEVURAGE / FERMENTATION

Utiliser des levures révélatrices de thiols ou d'acétate.

Maintien de la température de fermentation alcoolique adéquate pour la levure choisie

Sulfitage à 5g/hL après FA



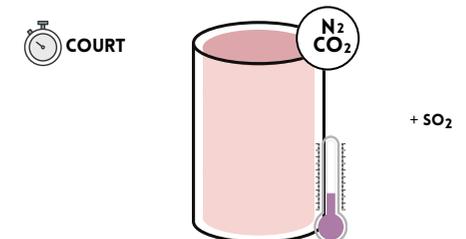
? COLLAGES

Pendant le débouillage ou à mi-fermentation (privilégier protéines végétales)

### ÉLEVAGE

En cuve inox, sous gaz inerte, avec maintien d'un niveau de SO<sub>2</sub> suffisant.

Température basse, élevage court pour conditionnement rapide.



! FERMENTATION MALOLACTIQUE NON RECOMMANDÉE