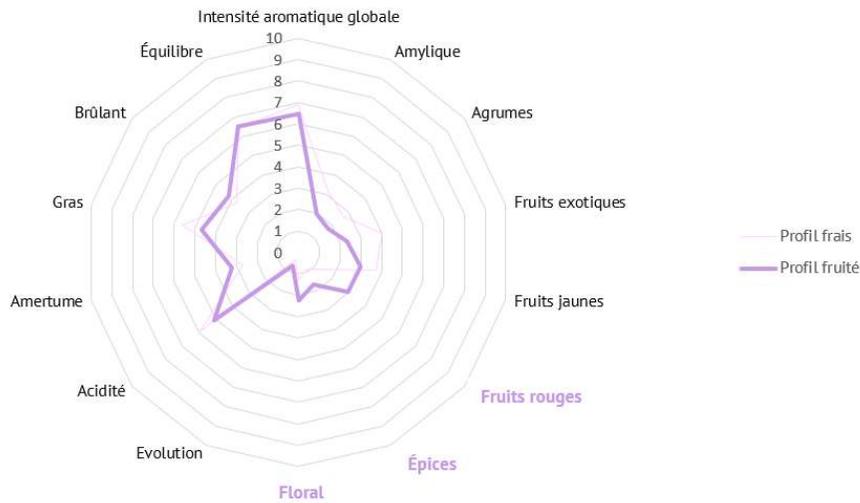


RÉSULTATS



PROFIL SENSORIEL

Profil sur le fruité et la rondeur. Arômes de fruits rouges, de fleurs, d'épices. Bouche fraîche mais pas trop tendue, ronde, structurée et équilibrée.



ACCORDS METS ET VINS

Vins idéaux en apéritif comme en accompagnement de repas. Idéal sur pizzas, grillades, cuisine du monde, desserts.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 12 °C

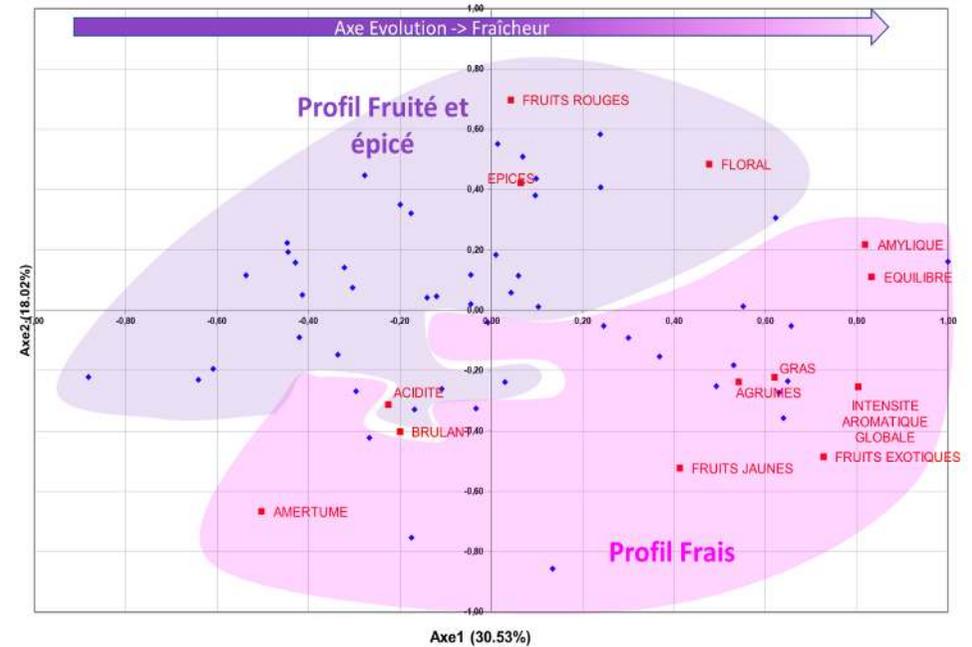
MARCHÉS CIBLES

Large public, toutes occasions (repas et apéritif)
Garde de 2 ans
Vins qui fonctionnent à l'export (cible US, Belgique, Italie, Allemagne)



PROFIL FRUITÉ, ÉPICÉ ET GÉNÉREUX

DEUX PROFILS DE VINS ROSÉS EN VALLÉE DU RHÔNE



Vins plus traditionnels, plus vineux, avec arômes de **fruits rouges**, d'**épices**, **structure** en bouche plus marquée
Couleur plus soutenue
Vins de gastronomie, à boire dans les 2 ans

Rondeur
Structure
Fruits rouges
Épices
Floral



CÉPAGES ET TERROIRS



TYPE DE SOL

Sols à peu de contrainte hydrique et plutôt frais.

La fraîcheur peut être apportée par l'altitude, l'exposition, la topographie



RÉGIMES HYDRIQUE ET AZOTÉ

Irrigation pas forcément nécessaire

Bonne alimentation azotée

Sur sols séchants et pauvres, si l'irrigation n'est pas possible, préférer les porte-greffes vigoureux.



CÉPAGES ET RÉCOLTE

Tout cépages rhodaniens : Grenache N, Cinsaut, Carignan N.

La Syrah peut être utilisée en quantité faible en cas de saignée intégrale.

Les cépages secondaires peuvent aussi être utilisés : Piquepoul N, Terret N, Muscardin, Vaccarèse, Counoise
Récolte entre 12.5 et 13.5% TAVP : bel équilibre en bouche entre alcool et acidité

PROCESSUS ŒNOLOGIQUE

Équipements nécessaires : Frigorifiques (kWh de froid)

Points clés à maîtriser : Attention à la gestion de l'O₂ tout au long du processus et pilotage fin de l'extraction de la couleur

RÉCEPTION

! pH : ne pas dépasser 3.6

Utilisation de SO₂ et de Carboglace

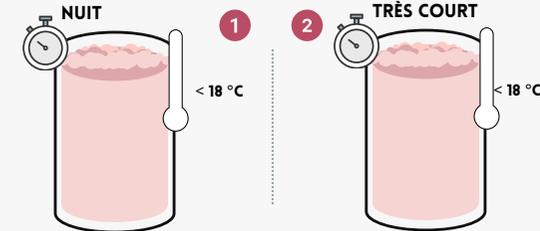


MACÉRATION / PRESSURAGE

1. Pelliculaire à froid d'une nuit : extraction de la couleur
2. Saignée courte et intégrale = récupérer tout le volume de jus

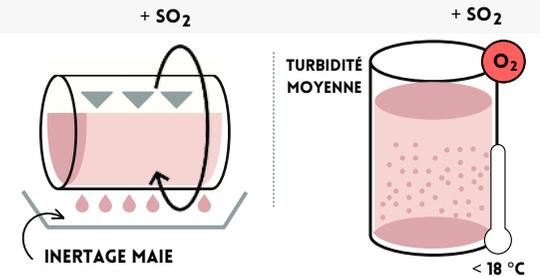
Gérer la couleur finale à ce stade. Protéger le jus de l'oxydation : SO₂ et inertage de la maie.

? ASSEMBLAGE GOUTTE ET PRESSES POSSIBLE EN FONCTION DE LA STRUCTURE EN BOUCHE (RONDEUR VS AMERTUME)



DÉBOURBAGE

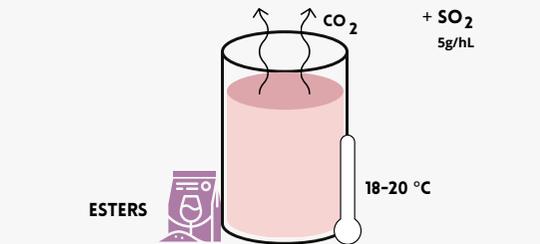
Statique au froid (<18°C)
Inertage de la cuve d'arrivée car risque d'oxydation
Turbidité moyenne pour maximiser les esters (arômes fruités).



LEVURAGE / FERMENTATION

Utiliser des levures révélatrices d'esters
Maintien de la température de fermentation alcoolique entre 18 et 20 °C

Sulfitage à 5g/hL après FA



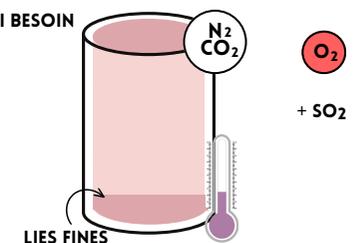
? COLLAGES

À réaliser pendant le débourbage de préférence pour éliminer les nuances orangées

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines après fermentation pour apporter du gras/rondeur
Collage pour arrondir les tanins si besoin.
Conditionnement à l'abri de l'air et sulfitage suffisant

COLLAGE SI BESOIN



! FERMENTATION MALOLACTIQUE NON RECOMMANDÉE