

A close-up photograph of three wine glasses filled with rosé wine. The glasses are arranged in a row, slightly overlapping. The wine has a vibrant pinkish-red hue. The background is softly blurred, showing warm, golden light bokeh. The text 'Vins rosés' is overlaid in a clean, white, sans-serif font, centered horizontally across the middle of the image.

Vins rosés

9 septembre 2019

Méthodes de vinification

Pressurage direct

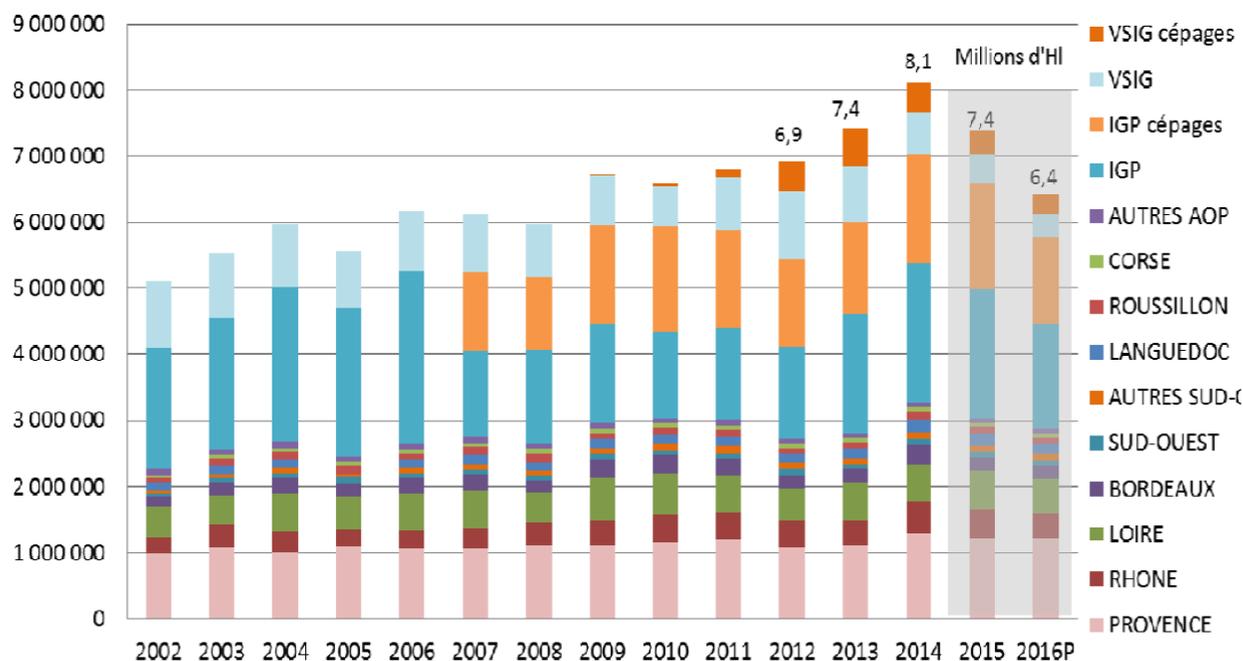


Saignée

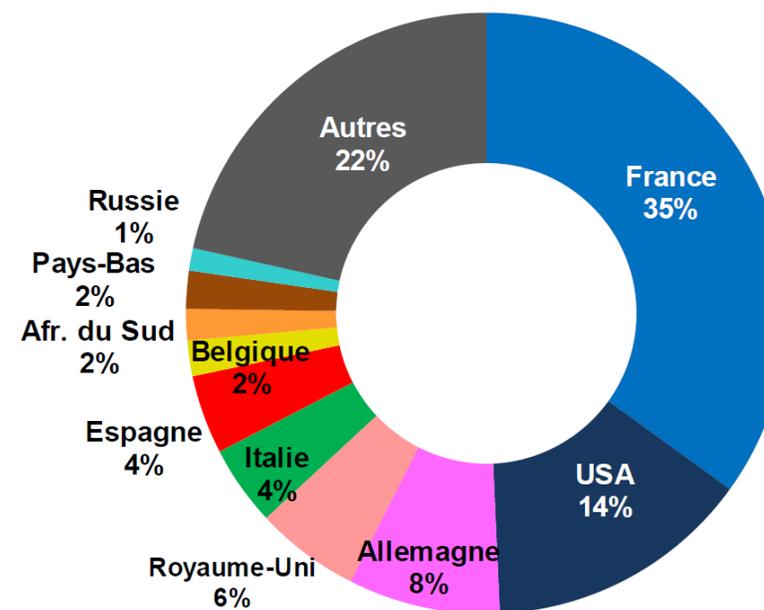


Régions de production

**Production française de vins rosés
(en hectolitres)**



**Les principaux pays consommateurs
de vins rosés en 2015
(en % de la consommation mondiale)**



Source : CIVP/FranceAgriMer - Abso Conseil

Bandol - Terrebrune

- Bandol
- Terroir atypique pour Bandol
 - Trias (Vs Quaternaire)
 - Cailloutis dans argile brune sur 1 à 2 m
 - Roche mère de calcaire bleu fissuré
- Cépages :
 - Mourvèdre 50 %
 - Grenache
 - Cinsault
- Pressurage direct :
 - Extraction pressoir pneumatique
 - Fermentation basse température
 - Cuve inox jusqu'à la malo
- Garde jusqu'à 20 ans



Corse - San Armettu - Myrthus

- Corse – Sartène
- Vignobles de piémont
- Coteaux d'arène granitique
- Cépages :
 - Sciacarellu, 80%
 - Minustellu 15%
 - Elegante 5%
- Vinification : Saignée
 - Égrappée
 - Pré fermentaire à froid
 - Léger pigeage
 - Saignée de myrtus de 48 heures
- Elevage inox



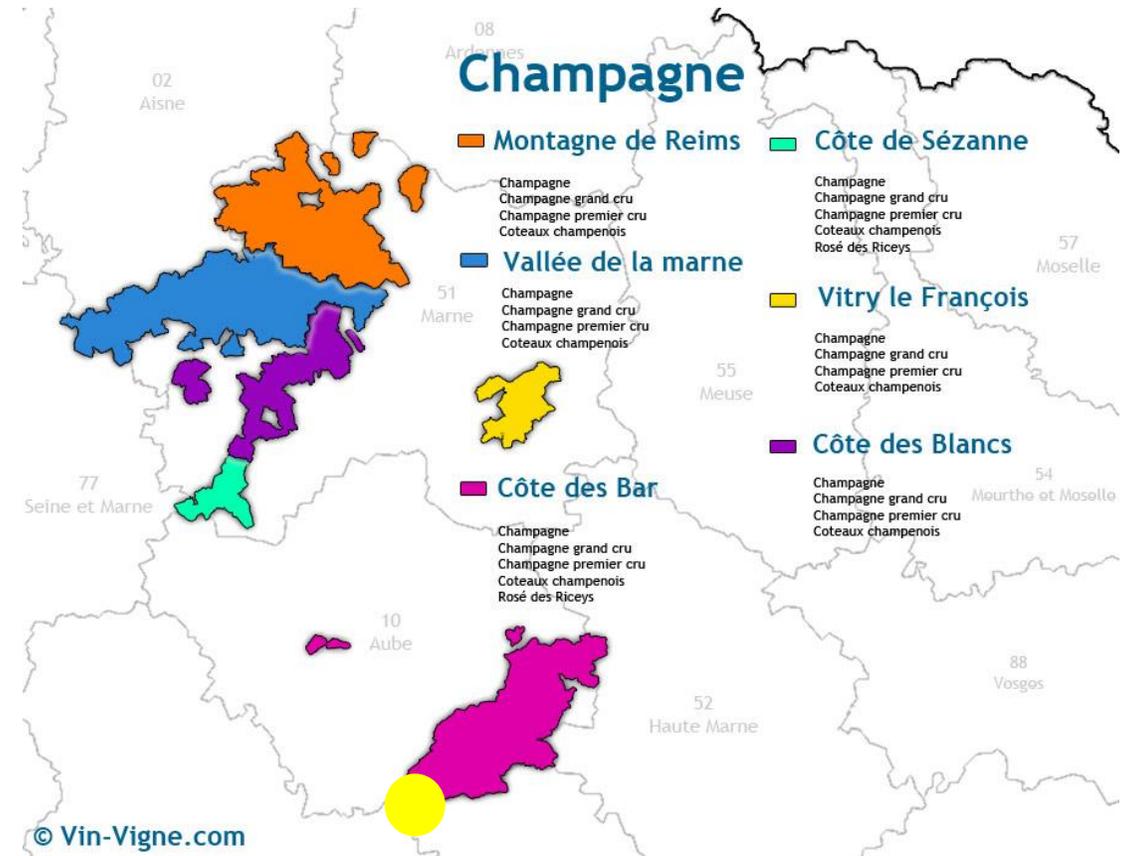
Tavel – Château de Manissy - Langoustière

- Alluvions du Rhône : galets roulés sur sables et marnes bleues
- Cépages :
 - Grenache
 - Syrah
 - Clairette rose
- Biodynamie
- Vinification :
 - Eraflage et foulage des raisins
 - Macération de 24h à 72h à froid
 - Pressurage
 - Ajout de saignée
 - Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours
 - Pas de fermentation malolactique
 - Elevage en cuve inox



Rosé des Riceys – Jacques Defrance

- Côte de Bar
- Sol marno-calcaire
- Cépage pinot noir
- Rosé de saignée
- Élevage long en barrique



Clairnet Bordeaux – Château Penin

- Terroir de graves
- Cépages merlot
- Vinification :
 - Courte macération
 - Fermentation basse température
 - Saignée après 48h00
 - Élevage sur lies 4 mois



IGP Alpilles - Domaine Hauvette - Petra

- Piémont des Alpilles
- Cépages :
 - 70% cinsault
 - 15% grenache
 - 15% syrah
- Biodynamie
- Nature ?
- Rosé de saignée
- Elevage cuves inox ou œufs béton



Palette – Château Simone

- Terroirs calcaires orientés au nord
- Cépages :
 - Grenache 45%
 - Mourvèdre 30%
 - Cinsaut 5%
 - Divers 20% syrah, castet, manosquin, carignan, muscats
- Vinification :
 - Foulage léger et égrappages partiels
 - Pressurage sur pressoir hydraulique vertical
 - Rébéchage manuel
 - Assemblage avec une proportion de jus de saignée
- Elevage petits foudres sur lies

