

SCHEMA DE VINIFICATION DU BOURGOGNE ROSE

15 mn	Transport	
12 à 18 heures	Foulage	
	Macération	
2 à 3 heures	Pressurage	évacuation des marcs
18 à 24 heures	Débourbage	évacuation des bourbes
15 à 20 jours	Fermentation Alcoolique (sulfitage, chaptalisation, levurage)	
2 à 3 mois	Fermentation Malolactique (ensemencement)	
	Soutirage	évacuation des grosses lies
8 à 18 mois	Elevage sur lies fines (sulfitage)	
	Soutirage	évacuation des lies fines
	Collage	évacuation des résidus
	(Sulfitage)	de collage
	Passage au froid (Sulfitage)	évacuation des précipités stabilisation tartriques
	Mise en bouteilles (Sulfitage, azotage)	
	Stockage	Habillage
	Commercialisation	