

Château Penin
BORDEAUX
Château Penin
2006

VIGNIFICATION DU VIN ROSE

Natur



Proche de son grand frère le Rosé « classique ». La différence va se situer dans l'élaboration qui va demander la maîtrise d'un process de vinification spécifique afin de garantir la production d'un vin stable et hygiénique **sans ajout d'intrant** lors de sa vinification et plus particulièrement **sans ajout de sulfites en fin de fermentation**.

Les opérations primordiales pour cette réussite sont :

- ☒ Un pressurage immédiat
- ☒ Un départ en fermentation rapide grâce à un pied de cuve (ensemencement naturel de levures)
- ☒ Un refroidissement sitôt la fermentation alcoolique terminée pour éviter les développements microbiens néfastes,
- ☒ Mise en bouteille précoce avec une filtration stérile du vin pour assurer une stabilité en bouteille

La récolte : Comme pour son grand frère, on recherche **la maturité du fruit dans le jus** pour déterminer la date précise des vendanges.

La vinification : Sitôt pressurage les jus sont refroidis à 10°, on les laisse décanter pendant 48 heures. Le dépôt appelé « bourbe » est éliminé et les jus clairs sont envoyés en cuves de fermentation. Elle va durer trois semaines. C'est à basse température que les levures naturelles du raisin révèlent tout le potentiel aromatique.

L'élevage se réalise en cuve inox pendant 1 mois. Les lies fines de fermentation sont gardées et utilisées pour protéger de l'oxydation.

La mise en bouteilles stérile s'effectue début décembre.

