« Améliorer le potentiel aromatique de mes vins rosés »

Objectifs :

Acquérir des données sur les nouvelles pratiques d'élaboration des rosés

Innover dans son itinéraire technique de vinification

Moyens pédagogiques :

Apports théoriques avec supports visuels et échanges en salle.

Dégustation technique de vins rosés expérimentaux de l'ICV

Le Maine-et–Loire est très bien placé dans le marché des rosés avec des vins secs et demi-sec comme étendard.

En participant à cette formation, vous pourrez innover dans vos pratiques de vinification en rosé et maximiser l'expression aromatique de votre gamme.

Programme de formation :

- **La gestion du pressurage en rosé**
- **Valorisation des bourbes et expression aromatique** (débourbage, flottation, macération, copeaux de bois)
- **Principes de bonne gestion des fermentations en rosé**
- **La couleur des vins rosés, mesure et suivi :** (chromamétrie et nouvelles techniques)

Jeudi 19 avril 2018

CRDA DOUE LA FONTAINE

Intervenant :

Florent Touzet, Conseiller Œnologue à l'ICV
Expert sur les vinification des rosé en Provence
Centre oenologique de Provence, Brignoles

Inscription : 02 49 18 78 14
brigitte.grolleau@maine-et-loire.chambagri.fr

ATV 49
Association Technique Viticole

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE