

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

FICHE TECHNIQUE

Côtes du Rhône «Les Violettes»

Méthodes culturales :

Tout notre vignoble est conduit en culture 'raisonnée', afin que le vin produit soit à l'image du terroir (argilo-calcaire). Le sol y est donc labouré sur toute la largeur du rang et soussolé une fois par an pour décompacter l'ensemble, favoriser son aération et permettre aux racines de puiser tous les éléments en profondeur.

Nous utilisons seulement des engrais organiques en cas de carences constatées par analyses (Végéhumus, fumier local composté). Les traitements phytosanitaires (mildiou, oïdium) sont uniquement à base de Soufre et de cuivre et toujours raisonnés suivant les risques dus au climat, à la sensibilité des cépages et des parcelles.

La récolte s'effectue toujours manuellement. Notre équipe de vendangeurs varie de 12 à 16 personnes. Les grappes sont déposées puis triées sur une table qui se trouve sur la benne à vendange.

Vinifications :

- Vinification traditionnelle, avec pigeages et remontages journaliers en cuves bois tronconiques.
- La durée de macération varie de 18 à 25 jours.
- Températures de fermentation : de 25 à 30 °C.
- Elevage de 18 mois sur lies fines : 50% en barriques de 1 à 3 vins , 50 % en cuves inox, puis filtration lâche.
- Rendement : de 25 à 35 Hls / Hectare.
- Assemblage des cépages : 90% Syrah, 10% Viognier.
- Âge des vignes pour cette cuvée : 30 ans.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.