

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

FICHE TECHNIQUE

Rasteau «Cuvée Prestige»

Méthodes culturales :

Tout notre vignoble est conduit en culture “raisonnée”, afin que le vin produit soit à l'image du terroir (argilo-calcaire).

Nous utilisons seulement des engrais organiques en cas de carences constatées par analyses (Végéthumus, 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 inox 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 foudre de 40 hectolitres, 50 % en cuves ciment, puis filtration lâche.
- Rendement : de 35 Hectolitres / Hectare.
- Assemblage des cépages : 70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.
- Âge des vignes pour cette cuvée : 30 à 50 ans.
- Vin à boire entre 3 et 10 ans.
- Temperature de service : 16°.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.