

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

FICHE TECHNIQUE

Côtes du Rhône

Méthodes culturales :

Tout notre vignoble est conduit en culture “raisonnée” avec un minimum d’interventions, 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 ouvertes.
- La durée de macération varie de 14 à 18 jours.
- Températures de fermentation : de 25 à 30 °C
- Elevage de 18 mois en cuves inox sur lies fines puis filtration lâche.
- Assemblage des cépages : 80% Grenache Noir, 20% Syrah.
- Rendement : de 40 à 50 hectolitres / hectare.
- Âge des vignes : 4 à 10 ans.
- Température de service idéale : 16° C.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.