

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

FICHE TECHNIQUE

Rasteau «Fleur de Confiance»

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, Oidium) sont uniquement à base de Soufre et de cuivre et toujours raisonnés suivant les risques dus au climat, la sensibilité de la parcelle et des cépages.

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 pigeage et remontages journaliers en cuves bois tronconiques ouvertes de 65 hectolitres.
- 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 : 100% en demis-muids, puis filtration lâche.
- Sol et sous-sol à dominante d'argile bleue.
- Rendement : de 15 à 18 Hectolitres / Hectare.
- Assemblage des cépages : 90% Grenache Noir, 10% Syrah.
- Âge des vignes pour cette cuvée : 50 à 100 ans.
- Vin à boire entre 5 et 15 ans.
- Température de service idéale : 16°.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.