

# Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

## FICHE TECHNIQUE

### Gigondas

#### 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 15 à 25 jours.
- Températures de fermentation : de 25 à 30 °C.
- Élevage de 18 mois sur lie fine : 100 % en demi-muid de 600 litres, puis filtration lâche.
- Assemblage des cépages : 70% Grenache Noir, 30% Syrah.
- Rendement : 30 hectolitres / hectare .
- Âge des vignes : 15 ans
- Vin à boire entre 4 et 10 ans.
- Température de service idéale : 16° C.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.