



Domaine COMBE JULIERE



Laurent ROBERT
84 110 RASTEAU

Tel. 04 90 46 19 78
Port. 06 88 06 58 22
Email: laura.coulet@voila.fr

Visite de la Cave et dégustation sur rendez vous.

Capacité d'accueil : 50 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Laurent Robert descend d'une famille de viticulteurs pour la cave coopérative de Rasteau. En 1999, il a une réelle volonté de créer son propre domaine, il loue alors une cave près de Vaison la Romaine pour commencer son activité. C'est en 2003 qu'il achète sa cave, il fait alors sa première mise en bouteille en 2004 sur le millésime 2003.

Depuis il exerce son métier avec passion et il produit des vins authentiques à son image tout en respectant le terroir atypique de Rasteau.

Le nom de Combe Julière est dû à un versant présent sur une de ses parcelles.

Domaine COMBE JULIERE



À LA VIGNE

Superficie : 50 Ha
Âge moyen des vignes
: 80-100 ans sur 15 Ha, le
reste entre 15 et 60 ans

Mode de conduite :
Agriculture raisonnée.

Type de sol précis
Argilo-calcaire

Pratique Culturelle

Le domaine commence à faire de moins en moins de désherbage, mais c'est très difficile à mettre en œuvre pour les vieilles vignes qui n'ont pas l'habitude du travail au sol, et il faut faire attention car elles sont fragiles. Sachant que celles-ci ont les meilleurs rendements il faut en prendre soin.

À LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 100 %



Mode de tri :
A la vigne, mais également sur tapis roulant à la cave.

Méthode de vinification :
Macération à

froid pendant 5 jours. Les remontages sont journaliers et au moins 2 délestages sont effectués.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Australie, USA, Suisse, Allemagne, Danemark, Suède, Belgique, Luxembourg, Burkina Faso.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 40 % Bouteille, 60 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 37 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Tradition 2013

A.O.C RASTEAU 2012 «Cuvée Aimé» - [Fiche Technique](#)



RASTEAU Vin doux Naturel
Rosé 2014 - [Fiche Technique](#)

Les vins du domaine sont des vins de garde. A l'image du vigneron ils ont du caractère. En bouche, ils révèlent des notes épicées et le terroir puissant de Rasteau. Ces vins s'affinent avec le temps, et après quelques années de vieillissement ils expriment tous leurs arômes.

Salons 2015

Printemps 2015 Découvertes en Vallée du Rhône, Foire de Ségonzac

Automne 2015 Foire à Houyet-Hulsonniaux (Belgique)

Printemps 2016 : Vinisud



Rejoignez-les sur Facebook