



Domaine LA SOUMADE



Frederic ROMERO

1655, Route d'Orange
84 110 RASTEAU

Tel. 04 90 46 13 63

Fax. 04 90 46 18 36

Email: dom-lasoumade@hotmail.fr

Site : www.domainelasoumade.fr

Visite de la Cave et dégustation du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h.



Capacité d'accueil : 20 personnes.



Langues parlées: Français et Anglais.

PRESENTATION

Le Domaine "La Soumade" a été créé en 1979 par André ROMERO.

Ce vigneron passionné mettra tout en œuvre afin que la production soit vendue exclusivement en bouteilles dès 1990. Il est rejoint, en 1996, par son fils Frédéric, après l'obtention de son diplôme B.E.P.A. Viticulture-œnologie.

Un nouveau bâtiment moderne de vinification est construit en 2002, c'est aussi la date du début de notre collaboration avec notre consultant Stéphane Derenoncourt et son équipe. Celui-ci met en place des méthodes de vinification plus douces et précises afin de tirer la quintessence de ce terroir si fougueux. Les vins vont nettement gagner en finesse et pureté.

Domaine LA SOUMADE



À LA VIGNE

Superficie : 28 Ha

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Mode de conduite :

Agriculture raisonnée.

Type de sol précis

Argilo-calcaire :

Rasteau : argiles bleus et jaunes en sols et sous-sols. Gigondas : schiste

Pratique Culturelle

Nous utilisons seulement des engrais organiques en cas de carences constatées par analyses.

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.

À LA CAVE



Pourcentage de récolte manuelle : 100 %

Mode de tri : Éffectué directement sur le cep et également sur table de tri sur benne pour les millésimes difficiles.

Méthode de vinification : Vinification avec pigeages et remontages journaliers en cuves inox de 85 hectolitres ou en cuves bois tronconiques ouvertes de 65 hectolitres. La durée de macération varie de 14 à 25 jours selon les cuvées. Les températures de fermentation varient de 25 à 30 °C. Elevage de 15 à 18 mois sur lies fines en cuves acier, béton ou en foudre.

COMMERCIALISATION

Pays Export : Angleterre, USA, Suisse, Danemark, Canada, Allemagne, Pays-Bas, Belgique, Japon, Italie, Espagne, Brésil, Singapour, Dubaï, Taïwan.



Pourcentage Bouteille et Vrac : 5 à 10% en Vrac, 85 à 90% en Bouteille.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 60 000 à 80 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2015 :

RASTEAU 2012
RASTEAU 2012 Cuvée Prestige - [Fiche Technique](#)
RASTEAU 2011 Cuvée Confiance - [Fiche Technique](#)

RASTEAU 2011 Fleur de Confiance - [Fiche Technique](#)

RASTEAU Vin Doux Naturel ambré 2004
RASTEAU Vin Doux Naturel ambré 2009
RASTEAU Vin Doux Naturel grenat 2012 - [Fiche Technique](#)

Issus de terroirs argilo-calcaire, nos vins sont naturellement très puissants, bâtis pour la garde. Nos cuvées, élaborées selon l'ancienneté du vignoble, sont essentiellement issues de vieilles vignes pouvant atteindre 110 ans pour les plus vieilles.

Salons 2015

Découvertes en Vallée du Rhône