

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

Rasteau Cuvée Prestige

CÉPAGE: 70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE:

Vinification traditionnelle avec pigeages et remontages journaliers en cuves inox tronconiques. 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 : 50% en foudre de 40 hectolitres, 50 % en cuves ciment, puis filtration lâche. Rendement : 35 Hectolitres / Hectare. Age des vignes pour cette cuvée : 30 à 50 ans.

DEGUSTATION:

Oeil: robe rubis soutenu a des reflets brillants tirant sur le violet

Nez: De doux arômes de fruits compotés : cerise, mûre, pruneau, figue et framboise sauvage, sur fond de réglisse, forment un nez complexe, concentré et agréable.

Bouche: La bouche confirme la maturité des raisins, avec de la rondeur et du gras dès la mise en bouche. L'ampleur se développe, mettant en valeur la fine et suave matière tannique, enrobée de notes de griotte, de pruneau et de figue. La finale est longue, puissante et généreusement épicée.

Ira parfaitement avec de la bavette de bœuf marinée à la bière, de l'agneau, du canard.

GRAPE VARIETY: 70% Grenache Noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION / AGING:

Traditional vinification with punching down and daily pumping over in tapered stainless steel vats. The maceration time varies from 18 to 25 days. Fermentation temperatures: 25 to 30 °C. Aging for 18 months on fine lees: 50% in 40 hectoliters casks, 50% in cement vats, then loose filtration. Yield: 35 Hectoliters / Hectare. Age of the vines for this cuvée: 30 to 50 years.

TASTING:

Appearance: deep ruby color with bright purple reflections.

Nose: Sweet aromas of stewed fruits: cherry, blackberry, prune, fig and wild raspberry, on a background of liquorice, form a complex, concentrated and pleasant nose.

Mouth: The palate confirms the maturity of the grapes, with roundness and fat from the start. The fullness develops, highlighting the fine and suave tannic substance, coated with notes of sour cherry, prune and fig. The finish is long, powerful and generously spicy.

Will go perfectly with beer-marinated flank steak, lamb, duck.

