

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

Rasteau Villages



CÉPAGE: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE:

Vinification traditionnelle avec pigeages et remontages journaliers en cuves inox ouvertes. La durée de macération varie de 14 à 18 jours. Températures de fermentation : de 25 à 30 °C. Elevage de 18 mois en cuves inox sur lies fines puis filtration lâche. Assemblage des cépages : 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre. Rendement : 38 Hectolitres / Hectare. Âge des vignes pour cette cuvée : 10 à 30 ans.

DEGUSTATION:

Oeil: Teinte rubis aux reflets violets
Nez: Son bouquet aromatique révèle des notes intenses de fruits rouges et noirs.

Bouche: Gourmande et généreuse qui est encadrée par une belle structure tannique.

Il se mariera parfaitement avec les plats suivants: Pigeon farci aux champignons, Lièvre à la royale, Paupiettes de veau au foie gras.

GRAPE VARIETY: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION / AGING:

Traditional vinification with punching down and daily pumping over in stainless steel vats. The maceration time varies from 14 to 18 days. Fermentation temperatures: 25 to 30 °C. Aging for 18 months in stainless steel vats on fine lees then loose filtration. Blend of grape varieties: 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre. Yield: 38 Hectoliters / Hectare. Age of the vines for this cuvée: 10 to 30 years.

TASTING:

Eye: Ruby tint with purple reflections.

Nose: Its aromatic bouquet reveals intense notes of red and black fruits.

Mouth: Greedy and generous taste which is framed by a beautiful tannic structure.

It will go perfectly with the following dishes: Pigeon stuffed with mushrooms, Hare a la royale, Veal paupiettes with foie gras.