

Domaine la Soumade

FRÉDÉRIC & ANDRÉ ROMÉRO PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT À 84110 RASTEAU

FICHE TECHNIQUE

Vin Doux Naturel Doré

Méthodes culturales :

Tout notre vignoble est conduit en culture 'raisonnée' afin que le vin produit soit à l'image du terroir (argilo-calcaire). Le sol y est donc labouré sur toute la largeur du rang et soussolé une fois par an pour décompacter l'ensemble, favoriser son aération et permettre aux racines de puiser tous les éléments en profondeur.

Nous utilisons seulement des engrais organiques en cas de carences constatées par analyses (Végéhumus, fumier local composté). Les traitements phytosanitaires (Mil-diou, Oïdium) sont uniquement à base de Soufre et de cuivre et toujours raisonnés suivant les risques dus au climat et 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 :

- Pressurage direct des grappes, débourbage.
- Fermentation du mout à 20°C.
- Mutage (opération consistant à bloquer la fermentation) par ajout de 10% du volume de la cuve d'alcool de marc neutre titrant 96 degrés, lorsque la densité est de 1040.
- Quantité de sucres résiduels après mutage : 100 grammes / litre .
- Elevage de 24 mois en demi-muids.
- Rendement: de 25 à 30 Hls / Hectare.
- Cépage utilisé : 100% Grenache Noir.
- Âge des vignes pour cette cuvée: 30 à 50 ans.
- Accord mets / vin : melon, fraises, foie gras...
- Servir à 10°C.

Conseiller technique : Stéphane Derenoncourt.