

# Côtes du Rhône "La Soumade"



---

## AOC COTES DU RHONE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domein:** Domaine La Soumade, Rasteau

*Domaine La Soumade*, gelegen in Rasteau, werd in 1979 opgericht door André Romero. In 1996 behaalt zijn zoon Frédéric het diploma *B.E.P.A Viticulture-oenologie* en staat hij mee in voor het maken van uitzonderlijke wijnen. In 2002 werd er een nieuwe, moderne vinificatiekelder gebouwd en het was ook het begin van de samenwerking met topconsultant Stéphane Derenoncourt. Hij zorgt voor nog meer finesse en puurheid in de wijnen. Het domein telt 26 ha in Rasteau en 1 ha in Gigondas, een kleine wijngaard aangelegd in terrasbouw vlakbij de *Dentelles de Montmirail*.

**Oppervlakte:** 27 ha

**Druivensoorten:** 80% Grenache Noir  
20% Syrah

**Bodem:** klei en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd van de beplanting:** 4 à 10 jaar

**Vinificatie:**

Traditionele vinificatie in open inox vaten met dagelijkse *pigeage* (methode waarbij hoed van schillen en pitten ondergeduwd wordt in de most) en *remontage*. Maceratie gedurende 14 à 18 dagen. Fermentatie bij temperatuur tussen 25 en 30°C.

**Degustatie notities:**

Prachtige, diep rode kleur. Fruitige neus met toetsen van bessen, kersen en kruiden. Natuurlijke structuur met een aromatische frisheid en een perfecte aciditeit. Precieze wijn met veel persoonlijkheid, elegantie en finesse.

**Rijping:** 18 maand op inox vaten sur lies fines.

**Alcoholgehalte:** 14,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Côtes du Rhône "La Soumade"



---

## AOC COTES DU RHONE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2016

**Domaine:** Domaine La Soumade, Rasteau

Le Domaine 'La Soumade' a été créé en 1979 par André Romero. Ce vigneron passionné 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 la collaboration avec le consultant STEPHANE 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. Le vignoble compte aujourd'hui 26 ha sur la commune de Rasteau et 1 ha situé à Gigondas : un petit vignoble en terrasses, proche des Dentelles

**Superficie:** 27 ha

**Cépages:** 80% Grenache Noir  
20% Syrah

**Sol:** argilo-calcaire

**Âge Moyen des vignes:** 4 à 10 ans

**Vinification:**

Vinification traditionnelle avec pigeages et remontages journaliers en cuves inox ouvertes. La durée de macération varie de 14 à 18 jours. Température de fermentation : de 25 à 30°C.

**Elevage:** 18 mois en cuves inox sur lies fines.

**Notes de dégustation:**

Belle robe soutenue. Nez fruité qui révèle des arômes de fruites rouges et d'épices. Bien structuré en bouche avec beaucoup de fraîcheur et une acidité parfaite. Très élégant et beaucoup de finesse.

**Taux d'alcool:** 14,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12