

# Côtes du Rhône

## "Les Violettes"



---

### AOC COTES DU RHONE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2009

**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 de 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:** 90% Syrah  
10% Viognier

**Bodem:** klei en kalksteen

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 30 jaar

**Vinificatie:**

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

**Rijping:** 18 maand op houten vaten van 40HL.

**Alcoholgehalte:** 14,5%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Côtes du Rhône

## "Les Violettes"



---

### AOC COTES DU RHONE, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2009

**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:** 90% Syrah  
10% Viognier

**Sol:** argilo-calcaire

**Âge Moyen des vignes:** 30 ans

**Vinification:**

Vinification traditionnelle, avec pigeages et remontages journaliers en cuves bois tronconiques. La durée de macération varie de 18 à 25 jours. Températures de fermentation : de 25 à 30°C.

**Elevage:** 18 mois sur lies fines en foudres de 40HL.

**Taux d'alcool:** 14,5%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12