

Domaine La Soumade - Cuvée Confiance

Millésime : 2017

Région et Appellation : Vallée du Rhône - AOC Rasteau

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah et 10% Mourvèdre

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont ensuite égrappés. Les macérations s'effectuent en foudres tronconiques, entre 21 et 25 jours, avec pigeages et remontages journaliers.

Elevage : En foudres sur lies fines durant 18 mois, légère filtration avant la mise en bouteille.

Accords mets et vins : Vin de repas par excellence, on peut le marier sur une fricassée de Sot-l'y-laisse et persillade de champignons frais. Il saura escorter vos belles pièces de viandes, on peut imaginer un faux-filet aux poivres, un tournedos au Cognac ou sur un Côte de Bœuf Simmental juste grillée au feu de bois et servie avec des pommes de terre grenaille.

Notation : -

