



LA MACERATION DU SOULA Blanc L10

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Village de Feilluns

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 470 m et 535 m d'altitude

Terroirs

78 % Vermentino (vigne de 16 ans)
22 % Macabeu (vignes de 23 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 11 hl/ha
Production : 1 105 bouteilles
Alcool 13,5% ; Acidité totale 3,4 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,7

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité
Vignes en gobelet, guyot et cordon
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles, argile et talc
Vendanges manuelles

Viticulture

Macération en grappe entière de 5 à 15 jours puis pressurage
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Assemblage de millésimes : 2010 : 78 %, 2009 : 22 %
90 % en demi muits de 500 litres
10 % en cuve

Elevage

Pas de collage
Filtration grossière avant mise (10 µ)

*Mise en
bouteilles*



LE SOULA
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
Tel : +33 4 68 35 69 31



www.le-soula.com