



LA MACERATION DU SOULA

Orange
n°13



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France
Villages de Feilluns et Saint Martin

Appellation

Terroirs de granites et gneiss décomposés, entre 500 m et 550 m d'altitude

Terroirs

60 % Vermentino (vigne de 20 ans)
30 % Macabeu (vignes de 24 ans d'âge moyen)
5 % Malvoisie du Roussillon (vigne de 30 ans)
5 % Sauvignon (vigne de 19 ans)

Cépages

Rendement : 25 hl/ha
Production : 1 908 bouteilles – 72 magnums
Alcool 13,5% ; pH 3,6 ; Acidité totale 3 g_{H₂SO₄}/l

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 10 à 15 jours puis pressurage
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Assemblage de millésimes : 2010 (67 %) 2009 (33 %)

Elevage

80 % en demi muits de 500 litres
20 % en cuve

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