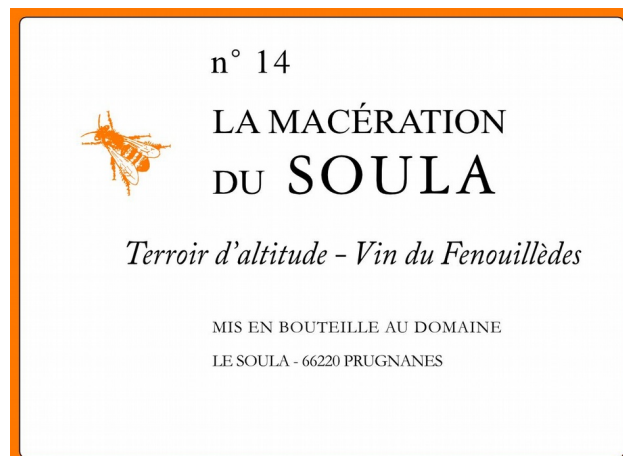




LA MACERATION DU SOULA

Orange
n°1



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

75 % Vermentino (vignes de 22 ans d'âge moyen)
22 % Macabeu (vignes de 32 ans d'âge moyen)
3 % Sauvignon (vigne de 20 ans)

Cépages

Rendement : 24 hl/ha
Production : 1 611 bouteilles
Alcool 12,5% ; pH 3,5 ; Acidité totale 3,5 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 9 à 15 jours puis pressurage
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Assemblage de millésimes : 2014 (90 %) 2009 (10 %)
70 % en demi muids de 500 litres
30 % en cuve

Elevage

Pas de collage
Filtration grossière avant mise

Mise en bouteilles



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



www.le-soula.com