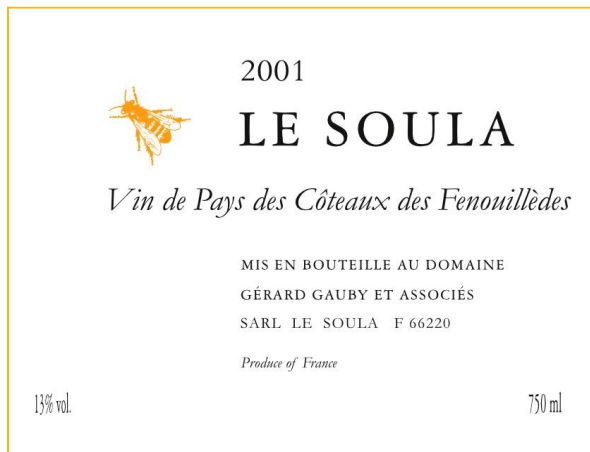




Soula Blanc

2001

Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude



Vin de Pays des Coteaux des Fenouillèdes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Feilluns

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 400 m et 550 m d'altitude

Terroirs

40% Grenache Blanc (vignes de 50 ans environ)
30% Sauvignon (vignes de 15 ans environ)
20% Marsanne, Roussanne (vignes de 20 ans environ)
10% Chenin (vignes de 15 ans environ)

Cépages

Rendement 12 hl/ha
Production 8 700 bouteilles
Alcool 13%

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours
Vignes en gobelet et en guyot
Sans pesticides ni engrais chimiques
Vendanges manuelles en caissettes avec un tri manuel à la cave

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct avec grappes entières, débourage à froid
Levures indigènes

Vinification

Pendant 8 mois sur lies fines
50 % en demi muits de 500 litres neufs
50 % en demi muits de 500 litres plus âgés

Elevage

Pas de collage
Filtration légère avant mise en bouteilles

Mise en bouteilles



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

