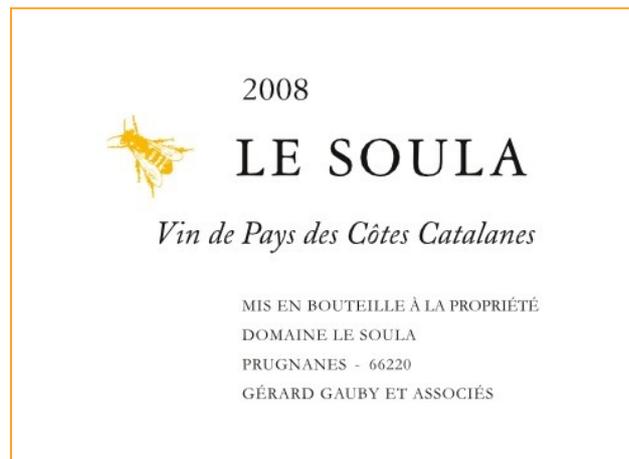


LE SOULA

Blanc 2008

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, Feilluns, Le Vivier

Appellation

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

Terroirs

38 % Sauvignon

35 % Macabeu

19 % Vermentino

Age moyen : 23 ans

6 % Grenache blanc et gris

2 % Marsanne, Roussane, Malvoisie du Roussillon, Chardonnay

Cépages

Rendement 15 hl/ha

Production 15 253 bouteilles et 81 magnums

Alcool 14% ; Acidité totale 3,5 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,2

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours

Vignes en gobelet, guyot et cordon

Sans pesticides ni engrais chimiques

Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes et huiles essentielles

Vendanges manuelles du 9 septembre au 3 octobre

Viticulture

Vinification traditionnelle

Pressurage direct avec grappes entières, débourage à froid

Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 18 mois sur lies fines

33 % en demi muids de 500 litres neufs

22 % en demi muids de 500 litres âgés

45 % en cuve

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

