



# LE SOULA

## Blanc 2009

*Vin du Fenouillèdes  
Terroir d'altitude*



2009

# LE SOULA

*Vin de Pays des Côtes Catalanes*

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
DOMAINE LE SOULA  
PRUGNANES - 66220  
GÉRARD GAUBY ET GÉRALD STANDLEY

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 320 m et 535 m d'altitude

*Terroirs*

54 % Sauvignon (vignes de 18 ans en moyenne)  
27 % Macabeu (vignes de 31 ans en moyenne)  
10 % Grenache blanc (vignes de 19 ans)  
6 % Chardonnay (vignes de 18 ans)  
3 % Malvoisie du Roussillon, Grenache gris, Vermentino, Marsanne, Roussane

*Cépages*

Rendement 20 hl/ha

*Chiffres*

Production 12 849 bouteilles, 86 magnums, 4 double magnum et 1 cinq litres  
Alcool 14% ; Acidité totale 3,28 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,37

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité

*Viticulture*

Vignes en gobelet, guyot et cordon

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

Vendanges manuelles du 28 août au 28 septembre

Vinification traditionnelle

*Vinification*

Pressurage direct avec grappes entières, débourage à froid

Levures indigènes

Elevage pendant 18 mois sur lies fines, avec bâtonnages en nombre limité

*Elevage*

39 % en demi muids neufs

10 % en demi muids de un vin

47 % en demi muids plus âgés

4 % en cuve

Pas de collage

*Mise en bouteilles*

Filtration légère avant mise en bouteilles



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

[www.le-soula.com](http://www.le-soula.com)

