



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
Production 12 849 bouteilles, 86 magnums, 4 double magnum et 1 cinq litres
Alcool 14% ; Acidité totale 3,28 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,37

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 et talc
Vendanges manuelles du 28 août au 28 septembre

Viticulture

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

Vinification

Elevage pendant 18 mois sur lies fines, avec bâtonnages en nombre limité
39 % en demi muids neufs
10 % en demi muids de un vin
47 % en demi muids plus âgés
4 % 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

