



# LE SOULA

Blanc 2010

*Vin du Fenouillèdes  
Terroir d'altitude*



2010

# LE SOULA

*Vin de Pays des Côtes Catalanes*

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
GÉRARD GAUBY ET GÉRALD STANDLEY  
TERROIR D'ALTITUDE - VIN DU FENOUILLEDES

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*

59 % Macabeu (vignes de 32 ans d'âge moyen)  
18 % Sauvignon (vignes de 20 ans d'âge moyen)  
13 % Grenache blanc (vigne de 21 ans)  
6 % Chardonnay (vigne de 19 ans)  
3 % Malvoisie du Roussillon (vigne de 27 ans)  
1 % Vermentino (vigne de 17 ans)

*Cépages*

Rendement 21 hl/ha

*Chiffres*

Production 10 866 bouteilles, 102 magnums, 3 jéroboam

Alcool 13.5% ; Acidité totale 3,4 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,4

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, argile et talc

Vendanges manuelles du 14 septembre au 21 octobre

Vinification traditionnelle

*Vinification*

Pressurage direct en grappes entières, débourbage à froid

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Elevage pendant 21 mois

*Elevage*

72 % en cuve

7 % en demi muits de 500 litres neufs

9 % en demi muits de 500 litres de un vin

12 % en demi muits de 500 litres plus âgés

Pas de collage

*Mise en*

Filtration légère avant mise en bouteilles

*bouteilles*



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

