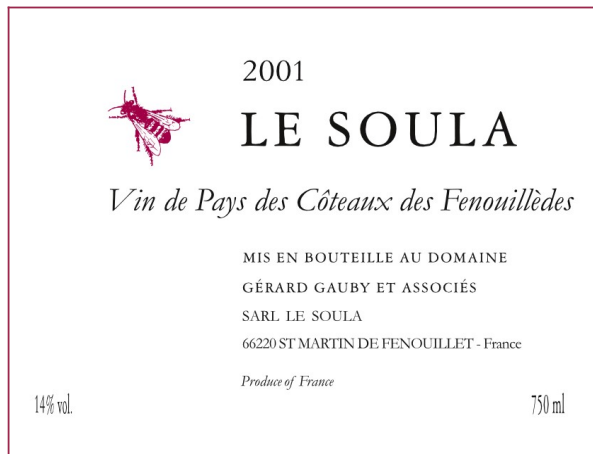




LE SOULA

Rouge 2001

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Coteaux des Fenouillèdes

Appellation

Villages de Saint Martin de Fenouillet, Feilluns, Le Vivier, Lesquerde

Terroirs de granites décomposés et de schistes
entre 350 m et 550 m d'altitude

Terroirs

50% Grenache Noir
50% Cabernet Sauvignon

Cépages

Rendement 15 hl/ha
Alcool 14%

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours

Viticulture

Vignes en gobelet et en guyot

Sans pesticides ni engrais chimiques

Vendanges manuelles en caissettes avec tri manuel à la cave

Vinification traditionnelle, avec éraflage

Vinification

Levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification

Macérations de 2 à 3 semaines

Elevage pendant 21 mois

Elevage

50 % en demi muids de 500 litres neufs

50 % en demi muids de 500 litres de un vin

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

