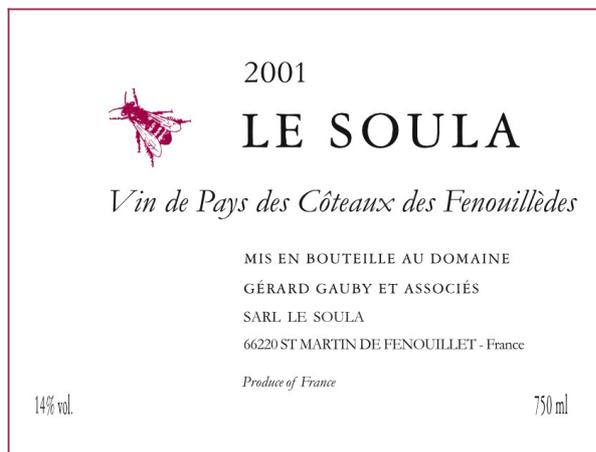




# LE SOULA

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 *Terroirs*  
entre 350 m et 550 m d'altitude

50% Grenache Noir *Cépages*  
50% Cabernet Sauvignon

Rendement 15 hl/ha *Chiffres*  
Alcool 14%

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

