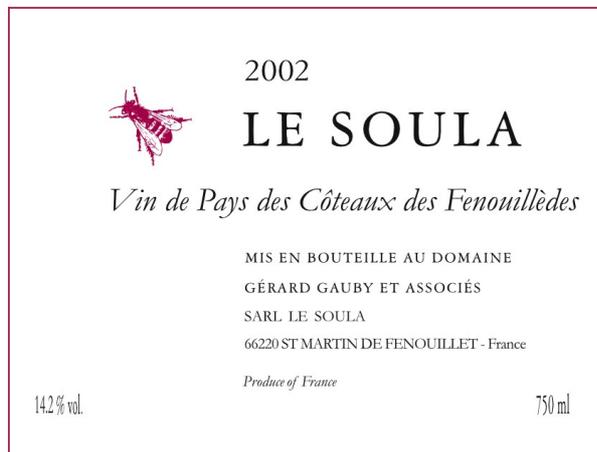




LE SOULA

Rouge 2002

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



| | |
|--|---------------------------|
| Vin de Pays des Coteaux des Fenouillèdes Villages de Saint Martin de Fenouillet, Feilluns, Le Vivier, Lesquerde | <i>Appellation</i> |
| Terroirs de granites décomposés et de schistes entre 350 m et 550 m d'altitude | <i>Terroirs</i> |
| 45% Grenache Noir 35% Cabernet Sauvignon 20% Syrah | <i>Cépages</i> |
| Rendement 13,5 hl/ha Production 10 000 bouteilles Alcool 14% ; Acidité totale 3,8 g _{H₂SO₄} /l ; pH 3,4 | <i>Chiffres</i> |
| Mode de culture traditionnel, avec labours Vignes en gobelet et en guyot Sans pesticides ni engrais chimiques Vendanges manuelles en caissettes avec tri manuel à la cave | <i>Viticulture</i> |
| Vinification traditionnelle, avec éraflage Levures indigènes Macérations de 2 à 3 semaines | <i>Vinification</i> |
| Elevage pendant 18 mois 1/3 en foudres 1/3 en demi muids de 500 litres neufs 1/3 en demi muids de 500 litres de un vin | <i>Elevage</i> |
| Pas de collage Filtration légère avant mise en bouteilles | <i>Mise en bouteilles</i> |



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

