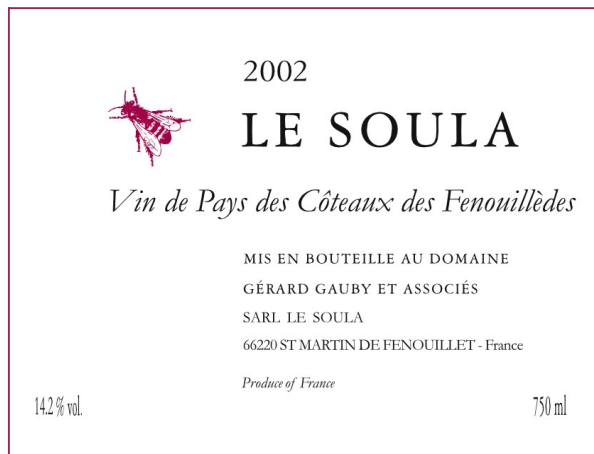




LE SOULA

Rouge 2002

*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

45% Grenache Noir *Cépages*
35% Cabernet Sauvignon
20% Syrah

Rendement 13,5 hl/ha *Chiffres*
Production 10 000 bouteilles
Alcool 14% ; Acidité totale 3,8 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,4

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
Macérations de 2 à 3 semaines

Elevage pendant 18 mois *Elevage*
1/3 en foudres
1/3 en demi muids de 500 litres neufs
1/3 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

