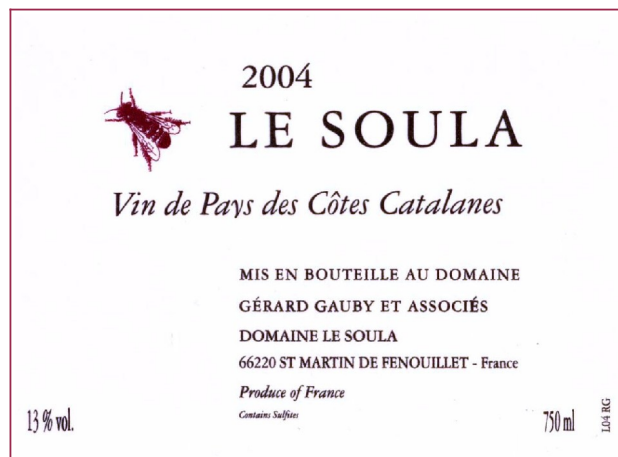




LE SOULA

Rouge 2004

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Feilluns, Le Vivier, Lesquerde

Appellation

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

Terroirs

40% Cabernet Sauvignon
30% Grenache Noir
22% Carignan
8% Syrah

Cépages

Rendement 15 hl/ha
Production 12 000 bouteilles
Alcool 13% ; Acidité totale 3,8 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,40

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours
Vignes en gobelet et en guyot
Sans pesticides ni engrais chimiques
Vendanges manuelles en cagettes avec tri manuel au chai

Viticulture

Vinification traditionnelle, avec éraflage
Levures indigènes
Macérations de 3 à 4 semaines

Vinification

Elevage pendant 15 mois
en demi-muids de 500 litres

Elevage

Pas de collage
Filtration légère avant mise en bouteilles

Mise en bouteilles



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



www.le-soula.com