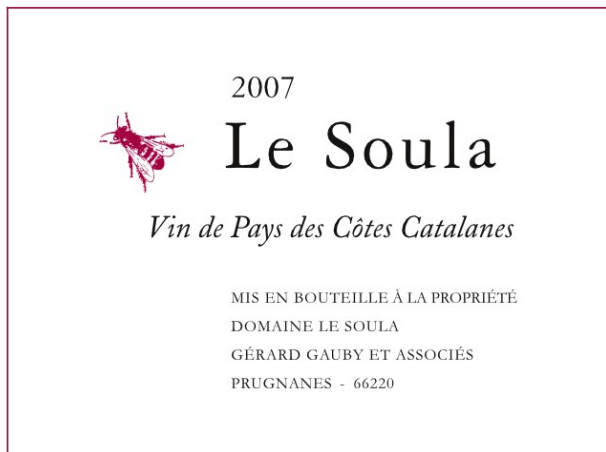




# LE SOULA

Rouge 2007

*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*

41% Syrah  
40% Carignan  
13% Grenache Noir  
6% Cabernet Sauvignon

*Cépages*

Rendement 18 hl/ha  
Production 12650 bouteilles – 61 magnums  
Alcool 13% ; Acidité totale 3,27 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,65

*Chiffres*

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

*Viticulture*

Vinification traditionnelle, avec éraflage  
Levures indigènes  
Macérations de 15 jours à 2 mois

*Vinification*

Elevage pendant 21 mois  
2/3 en foudres  
1/3 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

