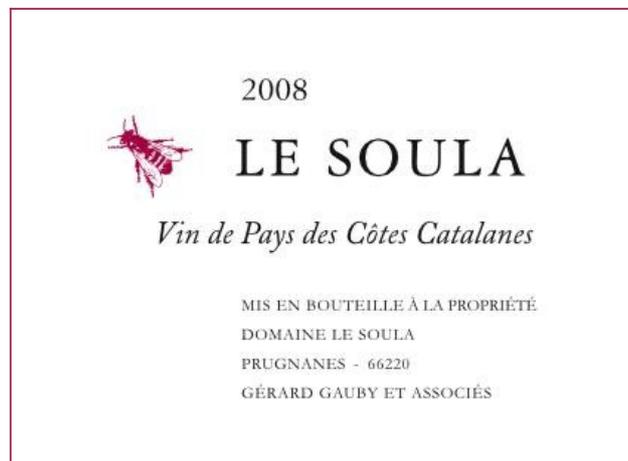




LE SOULA

Rouge 2008

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



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

Appellation

Terroirs de granites décomposés et de schistes
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

55% Carignan
35% Syrah
10% Grenache Noir

Cépages

Rendement 14 hl/ha
Production 13 535 bouteilles – 79 magnums – 5 jéroboams – 1 impériale
Alcool 14% ; Acidité totale 3,2 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,6

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours
Vignes en gobelet et en guyot
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes et huiles essentielles
Vendanges manuelles du 22 septembre au 9 octobre

Viticulture

Macérations en grappes entières de 11 jours à 29 jours
Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 21 mois
44 % en demi muids de 500 litres neufs
23 % en demi muids de 500 litres âgés
33 % en cuve

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

