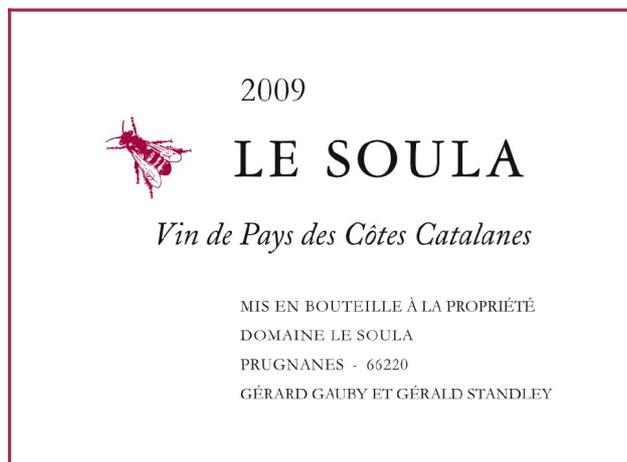




LE SOULA

Rouge 2009

*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 (80%) et de schistes noirs (20%)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

67 % Carignan (vignes de 63 ans d'âge moyen)
30 % Syrah (vignes de 17 ans d'âge moyen)
3 % Grenache Noir (vignes de 31 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 18 hl/ha
Production 16 918 bouteilles – 102 magnums – 5 jéroboams
Alcool 13,5% ; Acidité totale 3,0 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, huiles essentielles et talc
Vendanges manuelles du 15 septembre au 6 octobre

Viticulture

Macérations traditionnelle en grappes entières de 8 jours à 24 jours
Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 21 mois
40 % en cuve
20 % en foudre
10 % en demi muids de 500 litres neufs
10 % en demi muids de 500 litres de un vin
20 % en demi muids de 500 litres plus âgés

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

