



LE SOULA

Rouge 2010

Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude



2010

LE SOULA

Vin de Pays des Côtes Catalanes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
GÉRARD GAUBY ET GÉRALD STANDLEY
TERROIR D'ALTITUDE - VIN DU FENOUILLEDÈS

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 (84%) et de schistes noirs (16%)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

71 % Carignan (vignes de 65 ans d'âge moyen)
25 % Syrah (vignes de 16 ans d'âge moyen)
4 % Grenache Noir (vignes de 31 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 13 hl/ha
Production 13 999 bouteilles – 102 magnums – 3 jéroboams
Alcool 13% ; Acidité totale 3,5 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,6

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité
Vignes en gobelet et en guyot
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles,
argile et talc
Vendanges manuelles du 20 septembre au 22 octobre

Viticulture

Macérations en grappes entières de 8 jours à 17 jours
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Elevage pendant 20 mois
29 % en cuve
10 % en demi muids de 500 litres neufs
6 % en demi muids de 500 litres de un vin
55 % 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



www.le-soula.com