



LE SOULA

Rouge 2011

Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude

2011



LE SOULA

Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

GÉRALD STANDLEY ET GÉRARD GAUBY

CÔTES CATALANES INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

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

Appellation

Terroirs de granites décomposés (82%) et de schistes noirs (18%)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

60 % Carignan (vignes de 79 ans d'âge moyen)
35 % Syrah (vignes de 20 ans d'âge moyen)
5 % Grenache Noir (vignes de 34 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 20 hl/ha
Production 15 339 bouteilles – 102 magnums – 4 jéroboams
Alcool 12,5° ; Acidité totale 3,7 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 9 septembre au 10 octobre

Viticulture

Macérations en grappes entières de 6 jours à 30 jours
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Elevage pendant 22 mois
40 % en cuve
40 % en demi muids de 500 litres (75 % de un vin ; 25 % plus âgés)
20 % en foudre

Elevage

Pas de collage
Filtration clarifiante avant mise en bouteilles (5 µ)

Mise en bouteilles



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



www.le-soula.com