



LE SOULA

Blanc 2012

Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude



2012

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 Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, Feilluns

Appellation

Terroirs de granite décomposés, entre 350 m et 550 m d'altitude

Terroirs

35 % Macabeu	(vigne de 30 ans)
30 % Sauvignon	(vignes de 20 ans)
17 % Grenache blanc	(vigne de 15 ans)
7% Marsanne-Roussanne	(vignes de 8 ans)
6% Vermentino	(vigne de 20 ans)
5 % Malvoisie	(vigne de 50 ans)

Cépages

Rendement 14 hl/ha

Chiffres

Production 6 636 bouteilles et 102 magnums

Alcool 13% ; Acidité totale 3,53 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,2

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité

Viticulture

Vignes en gobelet, guyot et cordon

Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles, argile et talc

Vendanges manuelles du 5 septembre au 11 octobre

Vinification traditionnelle

Vinification

Pressurage direct en grappes entières

Levures indigènes

Elevage pendant 21 mois

Elevage

en demi muids de 500 litres et

en foudre de 2000 litres neuf (5%)

Pas de collage

Mise en

Filtration légère (10 µ) avant mise en bouteilles

bouteilles



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

