



LE SOULA

Rouge 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 St Martin de Fenouillet, St Arnac, Felluns, Le Vivier

Appellation

Terroirs de granite décomposé (78%) et de schiste noir (22%)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

73 % Carignan (vignes de 82 ans d'âge moyen)
17 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)
10 % Grenache Noir (vignes de 77 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 19 hl/ha
Production 8200 bouteilles et 100 magnums
Alcool 12,5° ; Acidité totale 3,63 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,51

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol
Vignes en gobelet et en guyot
Vendanges manuelles du 17 septembre au 8 octobre

Viticulture

Macérations en grappes entières de 6 jours à 17 jours (80%)
Macération égrappée pendant 18 jours (20%)
Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 18 mois
en demi muids de 500 litres (55%)
en foudre (35%) et
en cuve (10%)

Elevage

Pas de collage
Filtration clarifiante avant mise en bouteille

Mise en bouteilles



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



www.le-soula.com