



# LE SOULA

## Blanc 2014

*Vin du Fenouillèdes  
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes  
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, Felluns et Le Vivier

*Appellation*

Terroirs de granites décomposés, entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

36 % Sauvignon Blanc	(vignes de 25 ans)
34 % Macabeu	(vignes de 62 ans)
15 % Grenache Blanc	(vignes de 25 ans)
7% Marsanne et Roussanne	(vignes de 15 ans)
7 % Vermentino	(vignes de 26 ans)
1 % Grenache Gris	(vignes de 62 ans)

*Cépages*

Rendement 17 hl/ha  
Production 6 000 bouteilles, 100 magnums, et 10 jeroboams  
Alcool 12,79% ; Acidité totale 3,41 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,33

*Chiffres*

Mode de culture en biodynamie avec labours en nombre limité  
Vignes en gobelet et guyot  
Vendanges manuelles du 15 septembre au 29 octobre

*Viticulture*

Vinification traditionnelle  
Pressurage direct en grappes entières  
Levures indigènes

*Vinification*

Elevage pendant 22 mois  
en demi muids de 500 litres (45%) et  
en foudre de 2000 litres neufs (28%) et  
en cuves (27%)

*Elevage*

Pas de collage  
Filtration légère (10 µ) avant mise en bouteille

*Mise en  
bouteilles*



Pla den D'Allen  
66220 St Martin des Fenouillet  
GPS 42° 47' 06 N 2° 27' 38 E  
(42,7849/2,4605)

info@le-soula.com  
Tél : +33 4 68 35 69 31

