



LE SOULA

Blanc 2016

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

49 % Sauvignon Blanc (vignes de 25 ans)
23 % Vermentino (vignes de 26 ans)
14 % Grenache Blanc (vignes de 25 ans)
12% Macabeu (vignes de 62 ans)
2 % Grenache Gris, Malvoisie du Roussillon,
Marsanne et Rousanne (vignes de 35 ans)

Cépages

Rendement 17 hl/ha
Production 9 800 bouteilles, 100 magnums, et 5 jeroboams
Alcool 12,68% ; Acidité totale 3,54g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,30/ SO₂T 36 mg/L

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours en nombre limité (certifié Demeter)
Vignes en gobelet et guyot
Vendanges manuelles du 3 septembre au 28 septembre

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct en grappes entières
Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 22 mois
en demi muids de 500 litres (60%) et
en foudre de 3000 litres neufs (28%) et
en cuves (12%)

Elevage

Pas de collage
Filtration légère 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

