



# LE SOULA

## Rouge 2014

*Vin du Fenouillèdes*  
*Terroir d'altitude*



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

*Appellation*

Terroirs de granite décomposé (89%) et de schiste noir (11%)  
entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

37 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)  
39 % Syrah (vignes de 22 ans d'âge moyen)  
24 % Grenache Noir (vignes de 36 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Rendement 20 hl/ha  
Production 9 500 bouteilles  
Alcool 12,5 % ; Acidité totale 3,43 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,47

*Chiffres*

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol  
Vignes en gobelet et en guyot  
Vendanges manuelles du 27 septembre au 25 octobre

*Viticulture*

Macération en grappes entières de 12 à 15 jours  
Levures indigènes

*Vinification*

Élevage pendant 22 mois  
en foudre (40%) et  
en cuve (40%)  
en demi muids et barriques (20%)

*Élevage*

Pas de collage  
Filtration clarifiante avant mise en bouteille

*Mise en  
bouteille*



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

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

