



LE SOULA

Blanc 2011

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



2011

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 granites décomposés, entre 350 m et 550 m d'altitude

Terroirs

35 % Sauvignon	(vignes de 19 ans d'âge moyen)	<i>Cépages</i>
25 % Vermentino	(vigne de 17 ans)	
20 % Grenache blanc	(vigne de 13 ans)	
6 % Marsanne-Roussanne	(vignes de 8 ans d'âge moyen)	
5 % Chardonnay	(vigne de 15 ans)	
5 % Macabeu	(vigne de 111 ans)	
4 % Malvoisie du Roussillon-Grenache gris	(vignes de 50 ans d'âge moyen)	

Rendement 18 hl/ha

Chiffres

Production 10 673 bouteilles, 103 magnums, 5 jéroboam

Alcool 12,5% ; Acidité totale 3,7 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,3

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 25 août au 29 septembre

Vinification traditionnelle

Vinification

Pressurage direct en grappes entières

Levures indigènes avec apports faibles de nutriments organiques

Elevage pendant 21 mois

Elevage

22 % en cuve

18 % en foudre de 2000 litres neuf

5 % en demi muits de 500 litres de un vin

55 % en demi muits de 500 litres plus âgés

Pas de collage

Filtration légère (10 µ) avant mise en bouteilles

*Mise en
bouteilles*



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

