



LA MACERATION DU SOULA

Orange
n° 15



n° 15

LA MACÉRATION DU SOULA

Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

LE SOULA - 66220 PRUGNANES

Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France
Village de Feilluns

Appellation

Terroirs de granite et gneiss décomposés, entre 500 m et 550 m d'altitude

Terroirs

68 % Vermentino (vigne de 20 ans)
32 % Macabeu (vignes de 24 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 20 hl/ha
Production : 2400 bouteilles
Alcool 14,5% ; pH 3,68 ; Acidité totale 3,17 g_{H₂SO₄}/l

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours
Vignes en gobelet
Vendanges manuelles

Viticulture

Macération en grappes entières de 15 jours puis pressurage
Levures indigènes

Vinification

Millésime : 2015 (100%)

Elevage

Elevage 12 mois en barriques

Pas de collage
Filtration avant mise

Mise en bouteille



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

