



LA MACERATION
DU SOULA
Orange
n°16



n° 16

LA MACÉRATION
DU SOULA

Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

LE SOULA - 66220 PRUGNANES

FRANCE

Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France
Villages de Felluns et Saint Martin

Appellation

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

Terroirs

68 % Vermentino (vignes de 26 ans d'âge moyen)
29 % Macabeu (vignes de 27 ans d'âge moyen)
2 % Sauvignon Blanc (vignes de 23 ans d'âge moyen)
1 % Malvoisie du Roussillon (vigne de 30 ans)

Cépages

Rendement : 20 hl/ha
Production : 4 500 bouteilles – 60 magnums
Alcool 13,5% ; pH 3,56 ; Acidité totale 3,27 gH₂SO₄/l

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité
Vignes en gobelet, guyot et cordon
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles, argile et talc
Vendanges manuelles

Viticulture

Macération en grappe entière de 10 à 15 jours puis pressurage
Levures indigènes

Vinification

Assemblage de millésimes : 2017 (16%) 2016 (30%) 2015 (16%) 2014 (22 %) 2013 (7%) 2009 (9 %)

Élevage

80 % en demi muids de 500 litres
20 % en cuves

Pas de collage
Filtration grossière avant mise (5 µ)

Mise en bouteille



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
Tel : +33 4 68 35 69 31

