



# LA MACÉRATION DU SOULA Orange n°21



Terroir d'altitude - Vin de France - Région des Fenouillèdes  
Vignes dans les villages de Saint Martin, Saint Arnac, Le Vivier et Felluns

*Appellation*

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

*Terroirs*

38 % Sauvignon Blanc (vignes de 29 ans d'âge moyen)  
32 % Macabeu (vignes de 80 ans d'âge moyen)  
15 % Grenache Blanc (vignes de 23 ans d'âge moyen)  
10 % Vermentino (vignes de 27 ans d'âge moyen)  
5 % Marsanne Roussanne (vignes de 19 ans d'âge moyen)

*Cépages*

*Production : 4500 bouteilles*

*Chiffres*

*Alcool 12,93% ; PH 3,57 ; Acidité totale 2.54 g<sub>H2SO4</sub>/l*

*Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol  
Vignes en gobelet et en guyot palissées  
Vendanges manuelles*

*Viticulture*

*Macération en grappe entière de 11 à 14 jours puis pressurage -  
Levures indigènes*

*Vinification*

*Assemblage de millésimes: 2019 (17%) 2021 (84%)*

*Élevage*

*59% en 2000 litre foudre & 41% en demi muids de 500 litre.*

*Pas de collage  
Filtration clarifiant avant mise*

*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

