



LA MACERATION DU SOULA Orange n°22



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
40 % Rolle (vignes de 27 ans d'âge moyen) 34% Sauvignon Blanc (vignes de 29 ans d'âge moyen) 26% Macabeu (vignes de 80 ans d'âge moyen)	Cépages
Rendement 20 hl/ha Production : 1800 bouteilles Alcool 12,47% ; PH 3,52 ; Acidité totale 3,10 g _{H₂SO₄} /l	Chiffres
Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol Vignes en gobelet et en guyot palissées Vendanges manuelles du 29 août au 28 septembre	Viticulture
Macération en grappe entière de 9 à 10 jours puis pressurage - Levures indigènes	Vinification
66 % en demi muids de 500 litres et 34 % en demi muids neufs pendant 9 mois	Élevage
Pas de collage Filtration clarifiant avant mise	Mise en bouteille



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

