



LA MACÉRATION
DU SOULA
Orange
2025



Terroir d'altitude - IGP Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes Vignes dans le village de Felluns	Appellation
Terroirs de granites décomposés de 550 m d'altitude	Terroirs
55 % Grenache Blanc (vignes de 45 ans d'âge moyen) 23% Rolle (vignes de 40 ans d'âge moyen) 22% Macabeu (vignes de 39 ans d'âge moyen)	Cépages
Rendement 22 hl/ha Production : 1000 bouteilles Alcool 11,19% ; PH 3,47 ; Acidité totale 2,83 g _{H₂SO₄} /l	Chiffres
Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol Vignes en gobelet et en guyot palissées Vendanges manuelles du 11 septembre 2025	Viticulture
Macération en grappe 14 jours puis pressurage - Levures indigènes	Vinification
Elevage en demi muids de 500 litres pendant 6 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

