



Le Rosé du Soula

2023



Terroir d'altitude – Côtes Catalanes- Région des Fenouillèdes
Vignes dans le village de St Martin

Appellation

Terroirs de granites et gneiss décomposés
Altitude 580 m

Terroirs

46 % Marsanne et Rousanne (vignes de 21 ans)
34 % Grenache Noir (vignes de 5 ans)
20 % Syrah (vignes de 31 ans)

Cépages

Production : 1300 bouteilles
Alcool 13,06 %; pH 3,63 Acidité totale 2,70g_{H₂SO₄}/l; SO₂T 16mg/L

Chiffres

Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours entre vigne
Vignes en guyot palissées et gobelets
Utilisation de préparations biodynamiques et infusions de plantes
Vendanges manuelles

Viticulture

Levures indigènes
Presse direct

Vinification

Élevage en demi muids de 500l pendant 6 mois et 1 mois en inox

Elevage

Pas de collage
Filtration clarifiante avant mise
Bouchons Trescases en liège trituré

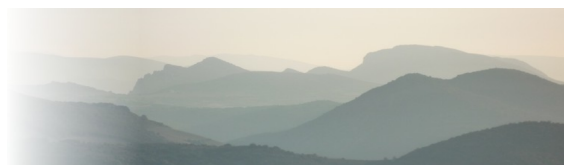
*Mise en
bouteille*



LE SOULA
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
+33 7 87 08 59 04



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



www.le-soula.com