



LE SOULA

Blanc 2014

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, Felluns et Le Vivier

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

36 % Sauvignon Blanc	(vignes de 25 ans)
34 % Macabeu	(vignes de 62 ans)
15 % Grenache Blanc	(vignes de 25 ans)
7% Marsanne et Roussanne	(vignes de 15 ans)
7 % Vermentino	(vignes de 26 ans)
1 % Grenache Gris	(vignes de 62 ans)

Cépages

Rendement 17 hl/ha
Production 6 000 bouteilles, 100 magnums, et 10 jeroboams
Alcool 12,79% ; Acidité totale 3,41 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,33

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours en nombre limité
Vignes en gobelet et guyot
Vendanges manuelles du 15 septembre au 29 octobre

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct en grappes entières
Levures indigènes

Vinification

Elevage pendant 22 mois
en demi muids de 500 litres (45%) et
en foudre de 2000 litres neufs (28%) et
en cuves (27%)

Elevage

Pas de collage
Filtration légère (10 µ) avant mise en bouteille

*Mise en
bouteilles*



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
Tél : +33 4 68 35 69 31

