



LE SOULA

Blanc 2017

Terroir d'altitude



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

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

31 % Marsanne et Roussanne	(vignes de 63 ans)	<i>Cépages</i>
21 % Vermentino	(vignes de 27 ans)	
19 % Malvoisie de Roussillon	(vignes de 33 ans)	
19 % Sauvignon Blanc	(vignes de 27 ans)	
10 % Macabeu	(vignes de 64 ans)	

Rendement 11hl/ha *Chiffres*
Production 6800 bouteilles, 100 magnums, et 7 jeroboams
Alcool 13,5% ; Acidité totale 3,25g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,36 / SO₂T 48 mg/L

Mode de culture en biodynamie avec labours en nombre limité. *Viticulture*
Vignes en gobelet et guyot
Vendanges manuelles du 30 Aout au 20 Septembre

Vinification traditionnelle *Vinification*
Pressurage direct en grappes entières
Levures indigènes

Élevage pendant 22 mois *Élevage*
En demi muids de 500 litre (62%)
En foudre 2000 litre (25%) et
en cuves Inox (13%)

Pas de collage *Mise en*
Filtration légère avant mise en bouteille *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
Tel : +33 4 68 35 69 31



www.le-soula.com