



LE SOULA

Blanc 2019

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

43 % Vermentino (vignes de 30 ans)
41 % Sauvignon Blanc (vignes de 29 ans)
11 % Grenache Blanc (vignes de 29 ans)
5 % Marsanne et Roussanne (vignes de 16 ans)

Cépages

Rendement 11 hl/ha
Production 5800 bouteilles, 200 magnums, 13 jéroboams
et 1 Mathusalem.
Alcool 13% ; Acidité totale 3,43g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,31 ; SO₂T 48 mg/L

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol
Vignes en gobelet et guyot
Vendanges manuelles du 16 septembre au 14 Octobre

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct en grappes entières
Levures indigènes

Vinification

Élevage pendant 22 mois
En demi muids de 500 litres et en barrique de 228 litre (34%)
En foudre de 2000 et 3000 lites (66%)

Élevage

Pas de collage
Filtration légère 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
Tel : +33 4 68 35 69 31

