



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*

| | | |
|---------------------------|--------------------|----------------|
| 37 % Sauvignon Blanc | (vignes de 29 ans) | <i>Cépages</i> |
| 20 % Macabeu | (vignes de 29 ans) | |
| 13 % Rolle | (vignes de 23 ans) | |
| 13 % Malvoisie | (vignes de 33 ans) | |
| 13 % Grenache Blanc | (vignes de 28 ans) | |
| 4 % Marsanne et Roussanne | (vignes de 35 ans) | |

Rendement 11 hl/ha *Chiffres*
Production 4500 bouteilles, 100 magnums, 7 jéroboams
Alcool 13,08% ; Acidité totale 3,10 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,52

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol *Viticulture*
Vignes en gobelet et guyot
Vendanges manuelles

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

Élevage pendant 22 mois *Élevage*
En foudre de 2000 et 3000 litres (75%)
En demi muids de 500 litres (25%)
et 2 mois en inox

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

