



LE SOULA

Rouge 2016

Terroir d'altitude

2016



LE SOULA

Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

CÔTES CATALANES

Indication Géographique Protégée

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

Appellation

Terroirs de granite décomposé et de schiste noir entre 350m et 600m d'altitude

Terroirs

46 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)
37 % Syrah (vignes de 24 ans d'âge moyen)
17 % Grenache Noir (vignes de 38 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 19 hl/ha
Production 12 300 bouteilles, 100 magnums, 5 Jeroboams
Alcool 12,5% ; Acidité totale 3,27 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,52

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol
Vignes en gobelet et en guyot
Vendanges manuelles du 11 septembre au 5 octobre

Viticulture

Macération en grappes entières de 12 à 15 jours
Levures indigènes

Vinification

Élevage pendant 22 mois
En demi muids de 500 litres (46%)
En foudre de 2000 lites (54%)

Élevage

Pas de collage
Filtration clarifiant avant mise en bouteille

*Mise en
bouteille*



Le Soula
Pla den D'Allen
66220 St Martin de 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

