



# LE SOULA Rouge 2017

*Terroir d'altitude*



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 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

65 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)  
18 % Grenache Noir (vignes de 39 ans d'âge moyen)  
17 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Rendement 19 hl/ha  
Production 7560 bouteilles, 114 magnums, 5 Jéroboams  
Alcool 12,5% ; Acidité totale 3,28 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l ; pH 3,53

*Chiffres*

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol  
Vignes en gobelet et en guyot  
Vendanges manuelles du 7 Septembre au 27 Septembre

*Viticulture*

Macération en grappes entières de 8 à 13 jours  
Levures indigènes

*Vinification*

Élevage pendant 22 mois  
En demi muids de 500 litres et en barrique de 228 litre (15%)  
En foudre 2000 et 3000 litre (61%)  
et en cuves Inox (24%)

*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

