



LE SOULA

Rouge 2018

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

50 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)
48 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)
2 % Macabeu (vignes de 80 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 20 hl/ha
Production 9 000 bouteilles, 210 magnums, 10 Jeroboams et 1 Methuselah
Alcool 12,85 % ; Acidité totale 3,42 gH₂SO₄/l ; pH 3,55

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

84 % Macération en grappes entières de 12 à 15 jours
14 % Égrappé pendant 8 jours
2 % Presse directe
Levures indigènes

Vinification

Élevage pendant 22 mois
en foudre (71%) et
en demi muids et barriques (29%)

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

