



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

56 % Carignan (vignes de 70 ans d'âge moyen)
44 % Syrah (vignes de 26 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement 19 hl/ha
Production 9 200 bouteilles, 210 magnums, 11 Jéroboams
et 1 Methuselah
Alcool 13% ; Acidité totale 2,98 g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,57

Chiffres

Mode de culture en biodynamie avec labours du sol.
Vignes en gobelet et en guyot.
Vendanges manuelles du 03 septembre au 7 octobre.

Viticulture

Macération en grappes entières de 8 à 19 jours
Levures indigènes

Vinification

Élevage pendant 22 mois
En demi muids de 500 litres (42%)
En foudre de 2000 et 3000 lites (58%)

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

