



LE SOULA

Rouge 2021

*Terroir
d'Altitude*



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

Appellation

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

Terroirs

77 % Syrah (vignes de 40 ans d'âge moyen)
22 % Carignan (vignes de 90 ans d'âge moyen)
1 % Sauvignon Blanc (vignes de 8 ans)

Cépages

Rendement 15 hl/ha
Production 8 500 bouteilles, 200 magnums, 7 Jéroboams
Alcool 12,16% ; Acidité totale 3,17g_{H₂SO₄}/l ; pH 3,69

Chiffres

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

Viticulture

Macération en grappes entières de 8 à 12 jours
Levures indigènes

Vinification

Élevage en demi muids de 500 litres (18 mois)
En foudre de 2000 et 3000 lites (18 mois)
En inox (1 mois)

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

