Terroir d'altitude – Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes Vignes dans les villages de Saint Martin, Saint Arnac, Le Vivier et Felluns	*Appellation*
Terroirs de granites décomposés entre 400m et 600m d'altitude	*Terroirs*
57 % Syrah grappes entieres (vignes de 30 ans d'âge moyen) 28 % Syrah presse directe (vignes de 30 ans d'âge moyen) 15 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)	*Cépages*
Production : 7000 bouteilles – 100 magnums Alcool : 12,94% ; pH : 3,53 ; Acidité totale : 3,42g H_2SO_4/l	*Chiffres*
Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours du sol Vignes en gobelet et en guyot palissées Utilisation de préparations biodynamiques Vendanges manuelles	*Viticulture*
Levures indigènes Macération en grappe entière pendant 5 à 13 jours	*Vinification*
6 mois en demi-muids de 500 litres	*Élevage*
Pas de collage Filtration K5 et 0,8mμ Bouchons Trescases en liège trituré	*Mise en bouteille*

LE SOULA
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
Tel : +33 7 87 08 59 04

www.le-soula.com