



LA MACERATION DU SOULA

Orange
n°19



n° 19

LA MACÉRATION DU SOULA

Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

LE SOULA - 66220 PRUGNANES

FRANCE

Terroir d'altitude - Vin de France
Villages de Felluns et Saint Martin

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 350 m et 550 m
d'altitude

Terroirs

76 % Vermentino (vignes de 26 ans d'âge moyen)
24 % Macabeu (vignes de 52 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 21 hl/ha
Production : 5 200 bouteilles - 105 magnums
Alcool 13,08%; PH 3,6;
Acidité totale 2.79 g_{H₂SO₄}/l; SO₂T 22mg/l

Chiffres

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

Viticulture

Macération en grappe entière de 10 à 15 jours puis
pressurage - Levures indigènes

Vinification

Assemblage de millésimes : 2019 (36%) 2018 (24%)
2017 (12%) 2015 (12 %) 2014 (16%)

Élevage

84 % en demi muids de 500 litres
16 % en verre

Pas de collage
Filtration clarifiant avant mise

Mise en bouteille



Pla den D'Allen
66220 St Martin des 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

