

INFO

Vinens Navn: Le Soula

Producent: La Soula

Område/Land: Vin de Pays Cotes Catalanes/Fenouillèdes/Frankrig

Drue(r): carignan (60%), Syrah (35%), Grenache (5%)

Vinfremstilling: Fra Carignan, Syrah og Grenache vinstokke, med en gennemsnitsalder på hhv. 79, 20 og 34 år. Maceration af hele klaser i 6-30 dage, gæring med naturgær. Vinen lagring i 22 mdr. heraf 40 % tank, 40% på 500 liters fade, 20% på foudres. Der klares ikke, men filtreres let inden flaskning.

Jordbundsforhold: Fra marker med et højt indhold af sort skifer og forvitret granit, beliggende i 400-550 m højde.

Ha. udbytte: 20hl pr. ha

Alkohol: 12,5%

Producentens web: le-soula.com

Yderligere information:

I 2001 havde Gérard Gauby opdaget nogle højtbeliggende vinstokke i Fenouillèdes regionen. En del var plantet i 1977, men de ældste vinstokke gik helt tilbage til 1919. Dette var starten på projekt La Soula. I alt har man 22 hektar med vin i kommunerne Saint Martin de Fenouillet, Feilluns, Saint Arnac, Le Vivier og Lesquerde. I 2008 købte man en vinkælder i et gammelt vinkooperativ i Prugnanes og fik dermed noget mere plads til arbejdet.

Filosofien i vingården er at have en enkelt tilgang til tingene. For eksempel har man organiseret sig således, at fyldning af tankene foregår uden brug af pumper. Druerne sorteres i containere, der løftes over tankene og tippes i. Dette er vigtigt for kvaliteten, idet frugten lettere holdes intakt, og det reducerer arbejdet med rengøring.

Hver årgang er forskellig, så mens den grundlæggende filosofi forbliver den samme, er arbejdet i vingården fleksibelt og tilpasset til det enkelte år. Man ønsker at lave terroir prægede vine, som er behagelige at drikke.

