



LE SOULA

La Macération du Soula

No 19, Vin Orange



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

GRAPE VARIETIES: 76% Vermentino (vines of 26 years of average age), 24% Macabeu (vines of 52 years of average age)

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

SOIL: Terroirs of decomposed granites, between 350 m and 550 m altitude

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

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

Assemblage de millésimes : 2019 (36%) 2018 (24%) 2017 (12%) 2015 (12%) 2014 (16%), 84 % en demi muids de 500 litres 16 % en verre.

VINIFICATION / AGING

Biodynamic cultivation method, with plowing of the soil. Goblet and trellised Guyot vines. Manual harvesting. Maceration in a whole bunch of 10 to 15 days then pressing -

Indigenous yeasts. Blend of vintages: 2019 (36%) 2018 (24%) 2017 (12%) 2015 (12%) 2014 (16%), 84% in half-barrels of 500 liters 16% in glass.

DÉGUSTATION

Oeil: cuivre bruni

Nez: les arômes frais et enivrants - marmelade, écorce d'orange, noix et fleur de pêcher - complexes et renversants.

Bouche: doux, sec et plein de saveurs de fruits frais et vifs. Contrairement à beaucoup de vin orange, le fruit est mûr, frais et plein de vie avec une réelle élégance et précision. La finition est sèche et texturée mais ne s'arrête pas immobile avec cette sensation de papier buvard que vous associez parfois au vin orange - il est presque subtil et pourrait à juste titre s'appeler un bon vin. En fait, c'est un bon vin d'abord, un vin orange ensuite.

TASTING

Eye: burnished copper

Nose: fresh and intoxicating aromas - marmalade, orange peel, nuts and peach blossom - complex and stunning.

Mouth: soft, dry and full of flavors of fresh and lively fruit. Unlike a lot of orange wine, the fruit is ripe, fresh and full of life with real elegance and precision. The finish is dry and textured but doesn't stop still with that blotting-paper feel you sometimes associate with orange wine - it's almost subtle and could rightly be called a fine wine. In fact, it's a good wine first, then an orange wine.

Accord mets et vin:

Ira parfaitement avec du poisson gras (saumon, thon, etc...), des crustacés et de la cuisine végétarienne.

Food pairing :

Will go perfectly with oily fish (salmon, tuna, etc.), shellfish and vegetarian cuisine.