



LE SOULA

Le Soula Blanc



CÉPAGES: 49% Sauvignon Blanc, 23% Vermentino, 14 % Grenache Blanc, 12% Macabeu, 2% Grenache Gris, Malvoisie du Roussillon, Marsanne et Roussanne

SOL: Terroirs de granites décomposés, entre 350 m et 600 m d'altitude

VINIFICATION: Vinification traditionnelle Pressurage direct en grappes entières Levures indigènes Elevage pendant 22 mois en demi muids de 500 litres (60%) et en foudre de 3000 litres neufs (28%) et en cuves (12%).

DEGUSTATION:

Robe: Une delicate robe jaune pale, cristalline, aux legers reflets verts eclatants.

Bouquet: Arômes de fleurs blanches avec des notes de fruits secs et de grillé.

Bouche: Fraîcheur et minéralité s'équilibrent avec la rondeur. Elégance, équilibre, complexité. Ira parfaitement avec du poissons de rivières, brochettes de gambas persillées, filet de bar au beurre blanc.

GRAPE VARIETIES: 49% Sauvignon Blanc, 23% Vermentino, 14 % Grenache Blanc, 12% Macabeu, 2% Grenache Gris, Malvoisie du Roussillon, Marsanne et Roussanne

SOIL: Decomposed granite terroirs, between 350 m and 600 m altitude

WINEMAKING: Traditional vinification Direct pressing in whole bunches Indigenous yeasts Aging for 22 months in half barrels of 500 liters (60%) and in casks of 3000 liters new (28%) and in vats (12%).

DEGUSTATION:

Colour: A delicate pale yellow, crystalline colour with slightly bright green reflects.

Nose: Aromas of white flowers with hints of dried fruits and toast.

Palate: Freshness and minerality balance with roundness. Elegance, balance, complexity. Will go perfectly with river fish, parsleyed prawns skewers, sea bass fillet with white butter.