



LE SOULA

Le Soula Rouge



CÉPAGES: 37% Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen), 39% Syrah (vignes de 22 ans d'âge moyen), 24% Grenache Noir (vignes de 36 ans d'âge moyen)

SOL: Terroirs de granite décomposé (89%) et de schiste noir (11%) entre 350 m et 600 m d'altitude.

VINIFICATION: Macération en grappes entières de 12 à 15 jours Levures indigènes Élevage pendant 22 mois en foudre (40%) et en cuve (40%), en demi muids et barriques (20%)

DEGUSTATION:

Robe: Rouge soutenu.

Bouquet: Très expressif sur les fruits noirs bien mûrs, la cerise en particulier, le pruneau et de très belles épices.

Bouche: Fine, élégante, légèrement épicée, un joli poivre, un style bourguignon, des fruits magnifiques, vraiment sublime sur une longueur splendide.

Ira parfaitement avec une belle viande bleue et la viande dans tous ses états, boeuf, canard, grillades d'un jour suivies d'un beau plateau de fromage.

GRAPE VARIETIES: 37% Carignan (vines of 69 years of average age) 39% Syrah (vines of 22 years of average age) 24% Grenache Noir (vines of 36 years of average age)

SOIL: Terroirs of decomposed granite (89%) and black shale (11%) between 350 m and 600 m altitude.

WINEMAKING: Maceration in whole bunches for 12 to 15 days Indigenous yeasts Aging for 22 months in casks (40%) and in vats (40%), in half barrels and barrels (20%).

DEGUSTATION:

Colour: Deep red.

Nose: Very expressive on very ripe black fruits, cherries in particular, prunes and very nice spices.

Palate: Fine, elegant, slightly spicy, a nice pepper, a Burgundian style, magnificent fruits, really sublime on a splendid length.

Will go perfectly with beautiful blue meat and meat in all its forms, beef, duck, grilled meats for a day followed by a nice cheese platter.