

# Domaine des Soulanes

## Cuvée BASTOUL-LAFFITE

Certifié : FR-BIO-01

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Appellation : AOP MAURY SEC

Cépages : Grenache noir 95%  
Carignan noir 5%

Mode de culture : biologique, plusieurs labours profond par an afin de favoriser l'enracinement vers la roche mère, et d'éviter le stress hydrique durant l'été,

Apport de fumure annuel adapté aux résultats d'analyse des sols, la surveillance des parcelles est très importante en culture biologique, car rééquilibrer un sol prends plusieurs années donc il faut être précis et vigilant sur ces vieilles parcelles,

Terroir : Schistes métamorphiques et marnes sur des expositions Sud Sud Est et Nord,

Rendement : 18 Hectolitres par hectare avec une densité de plantation de 4000 à 5000 pieds par hectare,

Récolte : Cueillette manuelle en caissettes, sélection des grappes sur table de tri,

Vinification : Levures indigènes, égrappage, gestion des températures, cuvaison plus de 25 jours,

Puis élevage en barriques de 2 à 3 vins pour la totalité de la cuvée pendant plus de 20 mois,

Cathy et Daniel LAFFITE Mas de las fredas 66720 Tautavel FRANCE