



Trigone Blanc 2010

by LE SOULA

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac et Feilluns

Appellation

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

Terroirs

70 % Macabeu (vignes de 31 ans d'âge moyen)
16 % Grenache blanc et gris (vignes de 34 ans d'âge moyen)
6 % Malvoisie, Chardonnay (vignes de 26 ans d'âge moyen)
8 % Vermentino, Sauvignon, Marsanne, Roussanne (vignes de 18 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 21 hl/ha
Production : 3 456 bouteilles
Alcool : 13,5 %

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité
Vignes en guyot et gobelets
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles, argile et talc
Vendanges manuelles du 7 septembre au 21 octobre

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct en grappes entières, débourage à froid
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Elevage pendant 20 mois
70 % en cuve
30 % en demi muids de 500 litres

Elevage

Pas de collage
Filtration avant mise (1 μ)
Bouchons Trecase en liège reconstitué, non lavés au peroxyde d'hydrogène

*Mise en
bouteilles*



Le Soula
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
Tel : +33 4 68 35 69 31

www.le-soula.com