



# Trigone Blanc n°13



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

*Appellation*

Terroirs de granites et gneiss décomposés, entre 400 m et 550 m d'altitude

*Terroirs*

75 % Macabeu (vignes de 31 ans d'âge moyen)  
15 % Vermentino (vignes de 20 ans d'âge moyen)  
5 % Sauvignon blanc (vignes de 22 ans d'âge moyen)  
5 % Grenache blanc & gris, (vignes de 35 ans d'âge moyen)  
Malvoisie du Roussillon, Chardonnay,  
Marsanne, Roussanne

*Cépages*

Rendement : 22 hl/ha

Production : 11 307 bouteilles – 120 magnums

Alcool : 13 %

*Chiffres*

Mode de culture traditionnel en biodynamie, avec labours en nombre limité

Vignes en gobelet et en guyot palissé

Utilisation de soufre, cuivre, préparations biodynamiques, infusions de 15 plantes,  
huiles essentielles, argile et talc

Vendanges manuelles

*Viticulture*

Vinification traditionnelle

Pressurage direct en grappes entières

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

*Vinification*

Assemblage de millésimes : 2013 (45 %) 2012 (30 %) 2011 (24 %) 2009 (1 %)

*Elevage*

65 % en cuve

30 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et plus

5 % en foudre

Filtration clarifiante avant mise (5 µ)

Bouchons Trecase en liège trituré

*Mise en  
bouteilles*



LE SOULA  
66220 Prugnanes  
info@le-soula.com  
+33 4 68 35 69 31



[www.le-soula.com](http://www.le-soula.com)