



# Trigone Blanc n°14



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France  
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*

60 % Macabeu (vignes de 55 ans d'âge moyen)  
20 % Vermentino (vignes de 25 ans d'âge moyen)  
15 % Marsanne, Roussanne (vignes de 12 ans d'âge moyen)  
5 % Sauvignon blanc (vignes de 35 ans d'âge moyen)  
Grenache blanc & gris,  
Malvoisie du Roussillon, Chardonnay,

*Cépages*

Rendement : 22 hl/ha

*Chiffres*

Production : 8 688 bouteilles – 114 magnums

Alcool : 13,5 % ; pH : 3,4 ; Acidité totale : 3,2 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l

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

*Viticulture*

Vignes en gobelet et en guyot palissé

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

Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle

*Vinification*

Pressurage direct en grappes entières

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Assemblage de millésimes : 2014 (25%) 2013 (60 %) 2011 (15 %)

*Élevage*

67 % en cuve

33 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et plus

Filtration clarifiante avant mise (5 µ)

*Mise en*

Bouchons Trecase en liège trituré

*bouteilles*



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



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