



Trigone Blanc n°15



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

70 % Macabeu	(vignes de 60 ans d'âge moyen)	<i>Cépages</i>
10 % Malvoisie du Roussillon	(vigne de 32 ans)	
10 % Marsanne, Roussanne	(vignes de 13 ans d'âge moyen)	
5 % Vermentino	(vignes de 25 ans d'âge moyen)	
5 % Sauvignon, Grenache blanc & gris, Chardonnay	(vignes de 40 ans d'âge moyen)	

Rendement : 22 hl/ha

Chiffres

Production : 7 644 bouteilles – 84 magnums

Alcool : 13,5 % ; pH : 3,4 ; Acidité totale : 3,1 g_{H₂SO₄}/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 : 2015 (70%) 2014 (15 %) 2013 (15 %)

Élevage

60 % en cuve

40 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et plus

Filtration clarifiante avant mise

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