



# Trigone Rouge 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, Le Vivier, Lesquerde, Saint Arnac,  
Feilluns et Caudiès de Fenouillèdes

*Appellation*

Terroirs de granites décomposés (87%) et de schistes (13%)  
entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

95% Syrah  
5% Carignan

*Cépages*

Rendement : 25-30 hl/ha  
Production : 15 567 bouteilles  
Alcool : 13,5 % , pH : 3,79 ; Acidité totale : 2,82 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l

*Chiffres*

Mode de culture traditionnel, avec labours  
Vignes en guyot et gobelets  
Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles,  
argile et talc  
Vendanges manuelles

*Viticulture*

Macérations en grappes entières de 8 jours à 17 jours  
Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

*Vinification*

Elevage pendant 6 mois  
70 % en cuve  
25 % en foudre  
5 % en demi-muids neufs

*Elevage*

Pas de collage  
Filtration avant mise  
Bouchons Diam 3 en liège reconstitué, non lavé au peroxyde d'hydrogène

*Mise en bouteilles*



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

