



Trigone Rouge 2011

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 et
Feilluns

Appellation

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

Terroirs

85 % Syrah (vignes de 17 ans d'âge moyen)
15 % Carignan (vignes de 65 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 25 hl/ha
Production : 7 817 bouteilles
Alcool : 12,5 % , pH : 3,7 ; Acidité totale : 3,3 g_{H₂SO₄}/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 du 2 septembre au 10 octobre

Viticulture

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques
Macération en grappe entière pendant 6 à 15 jours

Vinification

Elevage pendant 9 mois
70 % en cuve
22 % en demi muids de 500 litres
8 % en foudre

Elevage

Pas de collage
Filtration avant mise (1,5 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