



Trigone

Rouge L12

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 (97 %) et de marnes noires (3 %)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

58 % Syrah (vignes de 19 ans d'âge moyen)
40 % Carignan (vignes de 66 ans d'âge moyen)
2 % Grenache noir (vignes de 31 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 25 hl/ha
Production : 15 060 bouteilles
Alcool : 12,5 % , pH : 3,6 ; Acidité totale : 3,6 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

Viticulture

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques
Macération en grappe entière pendant 6 à 18 jours

Vinification

Assemblage de millésimes : 2012 : 52 %, 2011 : 35 %, 2010 : 9 %, 2009 : 4 %
69 % en cuve
25 % en demi muids de 500 litres
6 % en foudre

Elevage

Pas de collage
Filtration clarifiante avant mise (7 μ)
Bouchons Trecase en liège trituré

*Mise en
bouteilles*



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



www.le-soula.com