



# Trigone

## Rouge n°14



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

*Appellation*

Villages de Saint Martin de Fenouillet, Le Vivier, Lesquerde, Saint Arnac et Feilluns

Terroirs de granites et gneiss décomposés (99 %) et marnes noires de l'Albien (1 %) entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

70 % Syrah (vignes de 23 ans d'âge moyen)

*Cépages*

25 % Carignan (vignes de 74 ans d'âge moyen)

5 % Grenache noir (vignes de 67 ans d'âge moyen)

Rendement : 20 hl/ha

*Chiffres*

Production : 14 162 bouteilles – 144 magnums – 10 jéroboams

Alcool : 12 % ; pH : 3,6 ; 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 plantes, huiles essentielles, argile et talc

Vendanges manuelles

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

*Vinification*

Macération en grappe entière pendant 3 à 18 jours

Assemblage de millésimes :

*Elevage*

2014 (20 %) 2013 (25 %) 2012 (35 %) 2011 (18 %) 2009 (2 %)

60 % en cuve

25 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et +

15 % en foudre

Pas de collage

*Mise en bouteilles*

Filtration clarifiante avant mise

Bouchons Trecase en liège trituré



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



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