



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_{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 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