



# Trigone

## Rouge n°15



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes

*Appellation*

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

Terroirs de granites et gneiss décomposés  
entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

55 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)

40 % Carignan (vignes de 75 ans d'âge moyen)

5 % Grenache noir (vignes de 70 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Rendement : 20 hl/ha

Production : 18 269 bouteilles – 84 magnums

Alcool : 12,5 % ; pH : 3,6 ; Acidité totale : 3,4 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l

*Chiffres*

Mode de culture traditionnel en biodynamie, avec labours en nombre limité

Vignes en gobelet et en guyot palissé

Utilisation de soufre, cuivre, préparations biodynamiques, infusions de plantes,  
huiles essentielles, argile et talc

Vendanges manuelles

*Viticulture*

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Macération en grappe entière pendant 5 à 17 jours

*Vinification*

Assemblage de millésimes :

2015 (10 %) 2014 (55 %) 2013 (20 %) 2012 (10 %) 2011 (5 %)

30 % en cuve

40 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et +

30 % en foudre

*Élevage*

Pas de collage

Filtration clarifiante avant mise

Bouchons Trecase en liège trituré

*Mise en bouteilles*



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



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