



# 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)

*Cépages*

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

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

Rendement : 20 hl/ha

*Chiffres*

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

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 5 à 17 jours

Assemblage de millésimes :

*Élevage*

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

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)