



Trigone Blanc n°18



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

Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, le Vivier et Feilluns

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 400 m et 550 m d'altitude

Terroirs

45 % Macabeu (vignes de 52 ans d'âge moyen)
31 % Vermentino (vignes de 28 ans d'âge moyen)
22% Sauvignon blanc (vignes de 25 ans d'âge moyen)
2% Grenache blanc, (vignes de 20 ans d'âge moyen)
Marsanne-Rousanne

Cépages

Rendement : 17 hl/ha

Production : 9 800 bouteilles – 105 magnums

Alcool : 12,5 % vol. pH : 3,30 ; Total Acidité : 3,73 gH₂SO₄/l

Chiffres

Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol

Vignes en gobelet et en guyot palissées

Vendanges manuelles

Viticulture

Vinification traditionnelle

Pressurage direct

Levures indigènes

Vinification

Assemblage de millésimes : 2018 (59%) 2017 (41%)

45 % en cuves, 28 % en foudre neuf et 27 % en barriques de demi-muids

Elevage

Filtration clarifiante avant mise

Bouchons Trecase en liège triturés

*Mise en
bouteille*



Le Soula
Pla den D'Allen
66220 St Martin des Fenouillet
GPS 42° 47' 06 N 2° 27' 38 E
(42,7849/2,4605)

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

