



# Trigone

## Rouge n°16



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

*Terroirs*

63 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)  
29 % Carignan (vignes de 80 ans d'âge moyen)  
8 % Grenache noir (vignes de 55 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Rendement : 20 hl/ha

*Chiffres*

Production : 12 000 bouteilles – 100 magnums

Alcool : 12,5 % ; pH : 3,61 ; Acidité totale : 3,34 g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>/l

Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours du sol

*Viticulture*

Vignes en gobelet et en guyot palissé

Utilisation de préparations biodynamiques et infusions de plantes

Vendanges manuelles

Levures indigènes

*Vinification*

Macération en grappe entière pendant 3 à 15 jours

Assemblage de millésimes :

*Elevage*

2016 (49 %) 2015 (47 %) 2014 (4 %)

55 % en cuve

45 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et +

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

