



Trigone Rouge n°19



Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes
Villages de Saint Martin, Saint Arnac et Le Vivier

Appellation

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

Terroirs

53 % Syrah (vignes de 24 ans d'âge moyen)
41 % Carignan (vignes de 74 ans d'âge moyen)
6 % Grenache Noir (vignes de 25 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 18 hl/ha
Production : 9 960 bouteilles - 105 magnums
Alcool : 13.31 % ; pH : 3,59 ; Acidité totale : 2.95 g H₂SO₄/l

Chiffres

Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours du sol
Vignes en gobelet et en guyot palissées
Utilisation de préparations biodynamiques
Vendanges manuelles

Viticulture

Levures indigènes
Macération en grappe entière pendant 8 à 12 jours

Vinification

Millésime 2017 (48%) 2018 (18%) 2019 (34%)

Elevage

53 % foudre de 3000 litres et 47 % demi muids de 500 litres

Pas de collage Filtration clarifiant avant mise
Bouchons Trecases en liège trituré

Mise en bouteille



Pla den D'Allen
66220 St Martin de 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



www.le-soula.com