



# Trigone Rouge N°XX



Terroir d'altitude – Vin de France  
Vignes dans les villages de Saint Martin, Saint Arnac, Le Vivier et Felluns

*Appellation*

Terroirs de granites décomposés entre 400 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

55 % Carignan (vignes de 74 ans d'âge moyen)  
43 % Syrah (vignes de 24 ans d'âge moyen)  
2 % Grenache Noir (vignes de 25 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Assemblage de millésimes : 2019 (64%) 2020 (33%) 2018 (3%)  
Élevage en foudres et demi-muids

*Elevage*

Production : 10 500 bouteilles – 103 magnums  
Alcool : 12,77 %  
pH : 3,62  
Acidité totale : 2.79 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l  
SO<sub>2</sub>T : 21 mg/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 5 à 12 jours

*Vinification*

Pas de collage  
Filtration clarifiant avant mise  
Bouchons Trescases 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