



Trigone Blanc 2022



Terroir d'altitude - Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Vignes dans les village de Saint Martin, Saint Arnac, le Vivier et Felluns.

Appellation

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

Terroirs

31 % Macabeu	(vignes de 62 ans d'âge moyen)	<i>Cépages</i>
28 % Grenache Blanc	(vignes de 25 ans d'âge moyen)	
17 % Marsanne et Roussanne	(vignes de 35 ans d'âge moyen)	
12 % Rolle	(vignes de 29 ans d'âge moyen)	
8 % Malvoisie du Roussillon	(vignes de 35 ans d'âge moyen)	
4 % Sauvignon Blanc	(vignes de 25 ans d'âge moyen)	

Production: 7 000 bouteilles - 100 magnums
Alcool: 12,97% vol ; pH: 3,41 ; Total Acidité: 2,86g_{H₂SO₄}/

Chiffres

Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol intervigne
Vignes en gobelet et en guyot palissées
Utilisation de préparations biodynamiques
Vendanges manuelles du 09/09/2022

Viticulture

Vinification traditionnelle
Pressurage direct
Levures indigènes

Vinification

34% en foudre 2000 litres foudre et 46% en barriques de demi-muids
pendant 6 mois et 20 % bois neuf 228 litres

Élevage

Filtration 0,65m μ
Bouchons Trecase en liège triturés

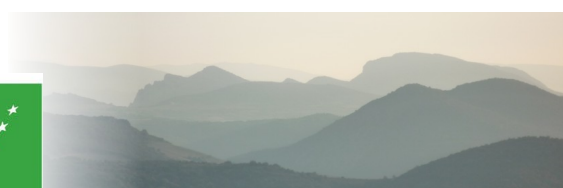
*Mise en
bouteille*



LE SOULA
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
Tel : +33 7 87 08 59 04



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



www.le-soula.com