



# Trigone Blanc N°23



Terroir d'altitude - Vin de France - 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*

77 % Macabeu (vignes de moyenne de 35 ans)  
15 % Grenache Blanc (vignes de moyenne de 40 ans)  
8 % Malvoisie du Roussillon (vignes de moyenne de 45 ans)

*Cépages*

Production: 4700 bouteilles - 100 magnums  
Alcool: 11,9%; pH: 3,34; Total Acidité: 2,97g<sub>H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></sub>; SO<sub>2</sub>T 39mg/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*

4 mois en barriques de demi-muids, 1 mois en foudre et  
2 mois en inox

*Élevage*

Filtration clarifiante avant mise  
Bouchons Trecase en liège triturés

*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



CERTIFIED  
BIODYNAMIC®



[www.le-soula.com](http://www.le-soula.com)