



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_{H₂SO₄}; SO₂T 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