



Trigone Blanc 2025



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

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

47% Sauvignon Blanc	(vignes de moyenne de 35 ans)	Cépages
25% Rolle	(vignes de moyenne de 40 ans)	
17 % Grenache Blanc	(vignes de moyenne de 45 ans)	
6 % Marsanne et Roussane	(vignes de moyenne de 23 ans)	
5 % Malvoise du Roussillon	(vignes de moyenne de 72 ans)	

Production: 5100 bouteilles - 105 magnums Chiffres
Alcool: 12,87%; pH: 3,39; Total Acidité: 3,13g_{H₂SO₄}; SO₂T 18mg/L

Mode de culture en biodynamie, avec labours du interangs Viticulture
Vignes en gobelet et en guyot palissées
Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle - Pressurage direct Vinification
Levures indigènes

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

Filtration clarifiant avant mise Mis en
Bouchons Trecase en liège triturés 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 7 87 08 59 04



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



www.le-soula.com