



Trigone Blanc N°XXI



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

63 % Vermentino

(vignes de moyenne de 27 ans)

Cépages

34 % Sauvignon Blanc

(vignes de moyenne de 19 ans)

3 % Macabeu

(vignes de moyenne de 31 ans)

Production: 5000 bouteilles - 100 magnums

Chiffres

Alcool: 12% vol ; pH: 3,29 ; Total Acidité: 2,90g_{H₂SO₄}/

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

76% en 2000 & 3000 litre foudre et 24% en barriques de demi-
muids.

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