



Trigone Rouge 2022



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

Appellation

Terroirs de granites décomposés entre 400m et 600m d'altitude

Terroirs

57 % Syrah grappes entières (vignes de 30 ans d'âge moyen)
28 % Syrah presse directe (vignes de 30 ans d'âge moyen)
15 % Carignan (vignes de 69 ans d'âge moyen)

Cépages

Production : 7000 bouteilles - 100 magnums
Alcool : 12,94% ; pH : 3,53 ; Acidité totale : 3,42g H₂SO₄/l

Chiffres

Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours du sol
Vignes en gobelet et en guyot palissées
Utilisation de préparations biodynamiques
Vendanges manuelles

Viticulture

Levures indigènes
Macération en grappe entière pendant 5 à 13 jours

Vinification

6 mois en demi-muids de 500 litres

Élevage

Pas de collage
Filtration K5 et 0,8µ
Bouchons Trescases en liège trituré

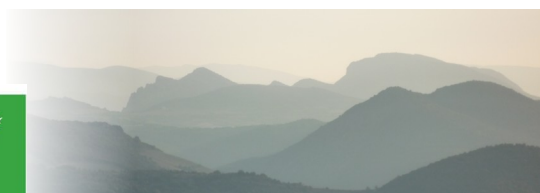
*Mise en
bouteille*



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



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



www.le-soula.com