



Trigone Blanc n°16



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France

Appellation

Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, le Vivier et Feilluns

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

Terroirs

78 % Macabeu (vignes de 55 ans d'âge moyen)
11 % Malvoisie du Roussillon (vignes de 50 ans d'âge moyen)
8 % Vermentino (vignes de 20 ans d'âge moyen)
3 % Sauvignon blanc (vignes de 35 ans d'âge moyen)
Grenache blanc
Marsanne -Rousanne

Cépages

Rendement : 17 hl/ha

Chiffres

Production : 7 000 bouteilles – 105 magnums

Alcool : 13,5 % vol. pH : 3,43 ; Total Acidité : 2,82 H_2SO_4/l

Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol

Viticulture

Vignes en gobelet et en guyot palissées

Vendanges manuelles

Vinification traditionnelle

Vinification

Pressurage direct

Levures indigènes

Assemblage de millésimes : 2016 (73%) 2015 (15%) 2014 (9 %) 2013 (3 %)

Elevage

75 % en cuve

25 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et plus

Filtration clarifiante avant mise

Mise en

Bouchons Trecase en liège triturés

bouteille



LE SOULA
66220 Prugnanes
info@le-soula.com
+33 4 68 35 69 31

