



Trigone Blanc n°17



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes – Vin de France
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, le Vivier et Feilluns

Appellation

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

Terroirs

| | | |
|------|--------------------|--------------------------------|
| 37 % | Macabeu | (vignes de 35 ans d'âge moyen) |
| 34 % | Vermentino | (vignes de 20 ans d'âge moyen) |
| 21% | Sauvignon blanc | (vignes de 30 ans d'âge moyen) |
| 6% | Grenache blanc | (vignes de 25 ans d'âge moyen) |
| 2 % | Marsanne -Rousanne | (vignes de 15 ans d'âge moyen) |

Cépages

Rendement : 16 hl/ha

Production : 7 000 bouteilles – 105 magnums

Alcool : 13 % vol. pH : 3,28 ; Total Acidité : 3,32 gH₂SO₄/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

Assemblage de millésimes : 2017 (90%) 2016 (8%) 2014 (2%)

75 % en cuves

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

Elevage

Filtration clarifiante avant mise
Bouchons Trescase en liège triturés

*Mise en
bouteille*



Le Soula
Pla den D'Allen
66220 St Martin des 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

