



Trigone Blanc N°XX



Terroir d'altitude – Vin de France

Vignes dans les village de Saint Martin, Saint Arnac, le Vivier et Felluns

Appellation

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

Terroirs

39 % Sauvignon Blanc	(vignes de moyenne de 35 ans)	<i>Cepages</i>
33 % Vermentino	(vignes de moyenne de 32 ans)	
19 % Grenache Blanc	(vignes de 30 ans)	
5 % Marsanne et Rousanne	(vignes de 19 ans)	
4 % Macabeu et Malvoisie du Roussillon	(vignes de moyenne de 37 ans)	

Assemblage de millésimes : 2020 (48%) 2019 (46%) 2018 (6%)
85% en foudre et 15 % en barriques de demi-muids

Elevage

Production: 6 000 bouteilles – 105 magnums

Alcool: 13,25% vol

pH: 3,46;

Total Acidité: 2,89 gH₂SO₄/l

So₂T 35mg/l

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

Filtration clarifiante avant mise

Bouchons Trecase 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