



Trigone Rouge n°17



Terroir d'altitude - Vin du Fenouillèdes

Appellation

Villages de Saint Martin de Fenouillet, Le Vivier, Lesquerde,
Saint Arnac et Felluns

Terroirs de granites et gneiss décomposés (99 %) et marnes noires de
l'Albien (1 %)
entre 350 m et 600 m d'altitude

Terroirs

86 % Syrah (vignes de 25 ans d'âge moyen)
14 % Carignan (vignes de 80 ans d'âge moyen)

Cépages

Rendement : 18 hl/ha
Production : 17 000 bouteilles - 100 magnums
Alcool : 12,62 % ; pH : 3,48 ; Acidité totale : 3,47 g H₂SO₄/l

Chiffres

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

Viticulture

Levures indigènes
Macération en grappe entière pendant 3 à 15 jours

Vinification

Assemblage de millésimes :
2017 (55 %) 2016 (37 %) 2015 (8 %)

Elevage

55 % demi muids de 500 litres de 2 vins et +
33 % en cuve
12 % foudre

Pas de collage
Filtration clarifiante avant mise
Bouchons Trecsases en liège trituré

Mise en bouteille



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

