



Trigone

Rouge N°XXI



Terroir d'altitude - Vin de France - Région des Fenouillèdes *Appellation*
Vignes dans les villages de Saint Martin, Saint Arnac, Le Vivier et Felluns

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

92% Syrah (vignes de 26 ans d'âge moyen) *Cépages*
5 % Carignan (vignes de 112 ans d'âge moyen)
3 % Grenache Noir (vignes de 56 ans d'âge moyen)

Production : 6,900 bouteilles - 180 magnums *Chiffres*
Alcool : 12,47% ; pH : 3,52 ; Acidité totale : 3,06g H₂SO₄/l

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

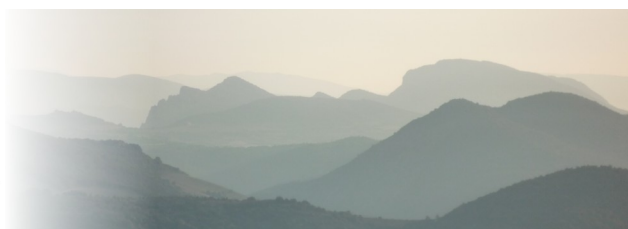
Levures indigènes *Vinification*
Macération en grappe entière pendant 5 à 13 jours

84% en barriques de demi-muids & 16% en 3000 litre foudre. *Élevage*

Pas de collage *Mise en*
Filtration clarifiant avant mise *bouteille*
Bouchons Trescases en liège trituré



Pla den D'Allen
66220 St Martin de 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

www.le-soula.com