



# Trigone Rouge n°18



Terroir d'altitude – Vin du Fenouillèdes  
Village de Saint Martin de Fenouillet

*Appellation*

Terroirs de granites et gneiss décomposés  
entre 350 m et 600 m d'altitude

*Terroirs*

100 % Syrah (vignes de 28 ans d'âge moyen)

*Cépages*

Rendement : 25 hl/ha

*Chiffres*

Production : 11 230 bouteilles – 150 magnums

Alcool : 12,57 % ; pH : 3,29 ; Acidité totale : 3,69 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

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

*Viticulture*

Levures indigènes

Macération en grappe entière pendant 8 à 12 jours

*Vinification*

Millésime 2018

*Elevage*

66 % demi muids de 500 litres de 2 vins et +  
34 % foudre de 3000 litres

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

*Mise en bouteille*



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



[www.le-soula.com](http://www.le-soula.com)