



Trigone Blanc L11

by LE SOULA

*Vin du Fenouillèdes
Terroir d'altitude*



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes
Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac et Feilluns

Appellation

Terroirs de granites décomposés
entre 350 m et 550 m d'altitude

Terroirs

78 % Macabeu	(vignes de 39 ans d'âge moyen)	<i>Cépages</i>
11 % Malvoisie du Roussillon	(vigne de 27 ans)	
4 % Grenache blanc	(vigne de 21 ans)	
3 % Grenache gris	(vigne de 54 ans)	
4 % Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Marsanne, Roussanne	(vignes de 20 ans d'âge moyen)	

Rendement : 20 hl/ha

Production : 6 960 bouteilles

Alcool : 12,5 %

Chiffres

Mode de culture traditionnel, avec labours en nombre limité

Vignes en guyot et gobelets

Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, huiles essentielles, argile et talc

Vendanges manuelles

Viticulture

Vinification traditionnelle

Pressurage direct en grappes entières

Levures indigènes avec apports de nutriments organiques

Vinification

Assemblage de millésimes : 2011 : 45 %, 2012 : 40 %, 2010 : 9 %, 2009 : 6 %

55 % en cuve

8 % en demi muids de 500 litres de 1 vin

37 % en demi muids de 500 litres de 2 vins et plus

Elevage

Filtration clarifiante avant mise (7 µ)

Bouchons Trecase en liège trituré

*Mise en
bouteilles*



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



www.le-soula.com