



LE SOULA

# Trigone Blanc

## Lot No 19



**CÉPAGES:** 90% Macabeu, 10% Malvoisie du Roussillon

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

**VINIFICATION:** Mode de culture en biodynamie, avec labours du sol Vignes en gobelet et en guyot palissées Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle Pressurage direct Levures indigènes. Assemblage de millésimes : 2019 (70%) 2018 (30%) 80% en foudre et 20 % en barriques de demi-muids.

**DEGUSTATION:**

**Oeil:** De couleur jaune paille clair.

**Nez:** Pierre humide, saumure d'huître salée et tous types de senteurs de bord de mer.

**Bouche:** caractéristiques subtiles qui se présentent initialement comme un Chardonnay de climat frais. Notes de groseille à maquereau, melon vert, pomme verte et fraise verte. Très acide et riche en alcool.

**Accords mets et vin:**

Fromage de chèvre, volaille et poisson blanc.

**GRAPE VARIETIES:**

90% Macabeu, 10% Malvoisie du Roussillon

**SOIL:** Terroirs of decomposed granites, between 400 m and 550 m altitude

**VINIFICATION / AGING:**

Biodynamic cultivation method, with plowing of the soil Goblet and trellised Guyot vines Manual harvesting Traditional vinification Direct pressing Indigenous yeast Blend of vintages: 2019 (70%) 2018 (30%) 80% in casks and 20% in barrels of demi-muids

**TASTING:**

**Eye:** Light straw yellow color.

**Nose:** Wet stone, salted oyster brine and all types of seaside scents.

**Mouth:** subtle characteristics that initially appear as a cool climate Chardonnay. Notes of gooseberry, green melon, green apple and green strawberry. Very acidic and rich in alcohol.

**Food and wine pairings:**

Goat cheese, poultry and white fish.