



LE SOULA

Trigone Rouge

Lot No 19



CÉPAGE: 53% Syrah (vignes de 24 ans d'âge moyen), 41% Carignan (vignes de 74 ans d'âge moyen), 6% Grenache Noir (vignes de 25 ans d'âge moyen)

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

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Mode de culture traditionnel en biodynamie avec labours du sol Vignes en gobelet et en guyot palissées Utilisation de préparations biodynamiques. Vendanges manuelles. Levures indigènes, macération en grappe entière pendant 8 à 12 jours. Millésime 2017 (48%) 2018 (18%) 2019 (34%) 53% foudre de 3000 litres et 47% demi muids de 500 litres.

DÉGUSTATION

Oeil: Belle couleur rouge foncé aux reflets violets. Le vin est limpide et brillant.

Nez: poussé par la Syrah, fruits noirs, poivre, olives noires, cuir.

Bouche: corps moyen, équilibre parfait, sophistiqué et savoureux, vin délicieux.

Accords mets et vin:

Bœuf, agneau, mets épicés et fromage affiné à pâte dure.

GRAPE VARIETY: 53% Syrah (vines of 24 years of average age), 41% Carignan (vines of 74 years of average age) 6% Grenache Noir (vines of 25 years of average age)

SOIL: Terroirs of granites and gneiss decomposed between 350 m and 600 m altitude

VINIFICATION / AGING

Traditional biodynamic cultivation method with plowing of the soil Goblet and trellised guyot vines Use of biodynamic preparations. Manual harvest. Native yeasts, whole bunch maceration for 8 to 12 days. Vintage 2017 (48%) 2018 (18%) 2019 (34%) 53% lightning of 3000 liters and 47% half muids of 500 liters.

TASTING

Eye: Beautiful dark red color with purple reflections. The wine is limpid and brilliant.

Nose: driven by Syrah, black fruits, pepper, black olives, leather.

Mouth: medium body, perfect balance, sophisticated and tasty, delicious wine.

Food and wine pairings:

Beef, lamb, spicy dishes and matured hard cheese.