

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Banyuls Ambré



Appellation : Banyuls
Cuvée : Ambré
Couleur : Ambré
Millésime : assemblage
Surface du vignoble : 8 ha
Rendement : 17-20 hl/hectare
Contenance : 50cl et 75 cl

Le Terroir : Vignoble établi en étroites terrasses très ensoleillées. Sols de schistes en décomposition du Cambrien. Plongeant littéralement dans la Méditerranée, le terroir de la côte Vermeille est sans doute l'un des plus spectaculaires. Le vignoble accroche ses terrasses sur des pentes souvent abruptes. Des kilomètres de murettes en schiste retiennent un sol pauvre et peu profond où un ingénieux système de canaux "PEUS DE GALL" évacue l'eau d'orages rares, mais violents. Le climat Méditerranée (Eté sec et aride, Tramontane fréquente).

Les Cépages :

Grenache noir : 20 % - Age moyen 30 - 40 ans.
Grenache gris : 50 % - Age moyen 40 - 50 ans.
Grenache blanc : 15 % - Age moyen 40 - 50 ans.
Muscat d'Alexandrie : 15 % - Age moyen : 20 - 25 ans

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Vendange égrappée. Macération de 21 jours après mutage sur grains pour favoriser l'extraction des arômes et des tanins, avec remontages journaliers. Alcool acquis - 17°.

L'Élevage : En foudres et demi-muids en milieu oxydatif durant 8 ans environ. Vin non collé, ni filtré.

Culture : Biologique. Sulfate de cuivre, soufre jaune sec. Fumure : fumier de chèvre, engrais organiques, compost. Labourage au mulet sur 65 % de l'exploitation.

Accords mets et vins : A consommer frais à l'apéritif et au dessert. Il s'accorde parfaitement avec des desserts au chocolat. Excellent sur le melon et avec le foie gras poêlé. Desserts au café.

Température de service : 11 ° C.