

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Banyuls Blanc



Appellation : Banyuls
Couleur : Blanc
Millésime : 2011
Surface du vignoble : 8 ha
Rendement : 17-20 hl/hectare
Contenance : 50 cl 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 (Été sec et aride, Tramontane fréquente).

Les Cépages :

Grenache blanc : 45 % - Age moyen 35 - 40 ans
Grenache gris : 35 % - Age moyen 40 - 50 ans
Muscat Petits grains : 20 % - Age moyen 20 - 25 ans

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Pressurage direct des raisins avec un débourbage à froid. La fermentation est faite à température contrôlée de 20 ° C. Alcool acquis - 17°.

L'Élevage : En cuve inox dans un milieu réducteur . Vin collé et filtré.

Culture : Biologique depuis 1997 et biodynamique depuis 2001. 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 : Vin très parfumé à consommer frais en apéritif. Arômes très complexes, fruits exotiques. Il s'accorde parfaitement avec les desserts aux fruits blancs, pêche, abricot, poire, melon. Excellent avec du foie gras.

Température de service : 11 ° C.