

## DOMAINE DU TRAGINER

### A.O.C. Banyuls Grand Cru 1994

*Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 1998*



**Appellation :** Banyuls  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :** 1994  
**Surface du vignoble :** 8 ha  
**Rendement :** 17-20 hl/hectare  
**Contenance :** 50 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 : 65 % - Age moyen 30 - 40 ans.  
Grenache gris : 25 % - Age moyen 40 - 50 ans.  
Carignan noir : 10 % - Age moyen 50 - 60 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°. Sucres résiduels - 97 grammes/litre.

**L'Élevage :** Au terme d'une longue macération, après un mutage sur grains, il est élevé sous-bois. En demi-muids plus de 8 ans les tanins s'arrondissent et les arômes gagnent en complexité. Naturellement clarifié, sans collage ni filtration.

**Culture :** Quasi biologique. Conversion à l'agriculture biologique depuis septembre 1997. 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 :** Il est à consommer frais sur des fromages à pâte persillée, foie gras. Il sera également le compagnon de tous les plaisirs à l'apéritif et au dessert au chocolat, ou à base de fruits secs, noisettes, noix.

**Température de service :** 15 ° C.