

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Banyuls Grand Cru 2006



Appellation : Banyuls
Couleur : Rouge
Millésime : 2006
Surface du vignoble : 8 ha
Rendement : 17-20 hl/hectare
Contenance : 50 cl et 75cl

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 : 60 % - Age moyen 30 - 40 ans.
Grenache gris : 30 % - Age moyen 40 - 50 ans.
Carignan noir : 10 % - Age moyen 40 - 50 ans.

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Vendange égrappée. Vin de longue macération. 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 fût de chêne 5 ans, les tanins s'arrondissent et les arômes gagnent en complexité. Naturellement clarifié, sans collage ni filtration.

Culture : Biologique depuis 1997 et biodynamique depuis 2001. Sulfate de cuivre, soufre jaune sec. Fumure : fumure de chèvre, engrais organiques, compost. Labourage au mulet sur 65 % de l'exploitation.

Accords mets et vins : Vin charnu, arômes cacao, noix, pruneau, fruits secs. À consommer frais sur des fromages de chèvre, les figues fraîches. Il s'accorde parfaitement avec les desserts au chocolat, les fromages à pâtes persillée.

Température de service : 16 ° C.