

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Banyuls Rimage

Médaille d'Or au Concours Challenge Millésime Bio 2013



Appellation : Banyuls
Couleur : Rouge
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 noir : 65 % - Age moyen 30 - 40 ans.
Grenache gris : 25 % - 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°. Mise en bouteille précoce.

L'Élevage : En cuve inox pour respecter la typicité du Rimage, laisser toute sa minéralité et conserver les arômes. Cuve ouillée et mis en bouteille 8 mois après la vendange. Naturellement clarifié, sans collage ni filtration.

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.

Dégustation & Accords mets et vins : « Très belle robe grenat avec reflets violacés. Au nez, très riche palette d'arômes : kirsch, pruneau, mûre, framboise, cassis, cerise. En bouche, très généreux en fruits, café, chocolat, olives noires. Très bel équilibre avec belle finale, très long ».

Vin chamu et fruité, à consommer frais sur des fromages de chèvre, les figues fraîches. Il s'accorde parfaitement avec des desserts au chocolat et aux fruits rouges. A boire également « sur forêt noire, clafoutis aux cerises, fondant au chocolat, salade de fraises aux olives noires.

Température de service : 16 ° C.