

## DOMAINE DU TRAGINER

---

### A.O.C. Collioure Blanc



**Appellation :** Collioure  
**Couleur :** Blanc  
**Millésime :** 2012  
**Surface du vignoble :** 8 ha  
**Rendement :** 17-20 hl/hectare  
**Contenance :** 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 blanc : 60 % - Age moyen 10 – 15 ans.

Grenache gris : 25 % - Age moyen 40 – 70 ans.

Malvoisie : 15% - Age moyen – 6 ans

**Les Vendanges :** La récolte est faite manuellement.

**La Vinification :** Pressurage direct - débouillage. Vinification à température contrôlée sans SO<sub>2</sub> en barriques. Degré alcoolique : 14,5°.

**L'Élevage :** En barriques pendant 9 mois. Non filtré non collé.

**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 :** A déguster frais sur un tartare de poisson, poisson grillé, poisson en sauce, plats au curry. A carafier.

**Température de service :** 13 ° C.