

## DOMAINE DU TRAGINER

### A.O.C. Collioure Cuvée Capatas

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2009  
Guide Hachette 2010  
5 cœurs au Guide des Bonnes Adresses du Vin Bio 2011-2012  
Gilbert & Gaillard 2012 – 90/100



**Appellation :** Collioure  
**Cuvée :** Capatas  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :** 2006  
**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 :**

Syrah : 50 % - Age Moyen 20 ans.  
Grenache Noir : 20 % - Age moyen 30 - 40 ans.  
Mourvèdre Noir : 15 % - Age moyen 10 - 20 ans.  
Carignan Noir : 15 % - Age moyen : 40 - 50 ans.

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

**La Vinification :** Vendange égrappée. Vin de longue macération - 30 jours avec remontages et pigeages journaliers. Vinification à température contrôlée sans SO<sub>2</sub>. Alcool acquis : 14,5°.

**L'Élevage :** 24 mois en barriques neuves. Vin élevé sans SO<sub>2</sub>, à peine 3 gr par hl à la mise en bouteilles. Ce Capatas est 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 :** Robe grenat profond. Nez intense aux senteurs mêlées de pruneau, de réglisse et de fruits rouges surmûris. En bouche, se retrouvent les fruits surmûris accompagnés d'un tannin présent au grain soyeux. Une pointe de truffe soutient un final élégant. Vin puissant à consommer frais sur les viandes rouges, gibier ainsi que sur les fromages, paëlla, coucous, cassoulet.

**Température de service :** 17 ° C.