

DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Collioure Cuvée d'Octobre



Appellation : Collioure
Cuvée : d'Octobre
Couleur : Rouge
Millésime : 2008
Surface du vignoble : 8 ha
Rendement : 17-20 hl/hectare
Contenance : 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 : 25 % - Age moyen 30 - 40 ans.
Carignan noir : 25 % - Age moyen 40 - 50 ans.
Mourvèdre noir : 25 % - Age moyen 10 - 15 ans.
Syrah : 25 % - Age moyen 22 ans.

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Vendange égrappée. Macération de 20 jours avec remontages journaliers. Vinification à température contrôlée. Alcool acquis : 14,5°.

L'Elevage : En barriques pendant 14 mois.

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 : Vin à consommer frais sur les viandes rouges, gibier ainsi que sur les fromages, paëlla, couscous, cassoulet.

Température de service : 16 ° C.