DOMAINE DU TRAGINER

A.O.C. Collioure Rosé

Appellation : Collioure
Couleur : Rosé
Millésime : 2011
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 (Été sec et aride, Tramontane fréquente).

Les Cépages :

Grenache noir : 33 % - Age moyen 30 - 40 ans.
Mourvèdre noir : 33 % - Age moyen 10 - 15 ans.
Syrah : 33 % - Age moyen 22 ans.

Les Vendanges : La récolte est faite manuellement.

La Vinification : Pressurage directe. Débourage. Alcool acquis : 14°. Vinification sans soufre.

L'Élevage : 7 mois en barrique. Elevage sans soufre; 3 gr par hl à la mise en bouteille.

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.

Température de service : 16 ° C.