

Collioure 2018 Rouge Dom du Traginer J.François DEU à Banyuls sur Mer A.BIO depuis 1997

Le nez est sur le fruit, la couleur est d'un rouge profond et brillant qui annonce une belle concentration . La bouche est riche, gourmande, griottes



Référence : 460027

Prix : 25.70 €

Descriptif :

Collioure 2018 Rouge J.François DEU à Banyuls sur Mer A.B depuis 1997

Le domaine du « Traginer "muletier en catalan" est un hommage à l' oncle Anicet de Mr DEU, dernier des muletiers du cru. Jean-François Deu (Dieu en catalan) travaille toujours avec son traginer ses 8 ha de cette façon.L'exploitation est située entre ciel et mer en catalane nord, Viticulture en agriculture biodynamique depuis 1997 certifié Demeter, labour à la traction animale avec un mulet, pâturage des moutons dans les vignes à la saison morte pour la gestion de l'enherbement, vendanges manuelles intégrales avec sélections parcellaires.Dans les caves de Jean-François murissent lentement rouges et blancs, en barriques bordelaises (225 l) pour les vins secs, en grands foudres anciens pour les vins doux.

notes de dégustation :

Le nez est sur le fruit mûr, la couleur est d'un rouge profond et brillant qui annonce une belle concentration . La bouche est riche, gourmande, griottes et mûres se rejoignent dans ce collioure solaire, avec à l'aération des notes plus surmuries , tout sur de la finesse. La bouche se décharge de sa matière et gagne en finesse.

cépages :Grenache noir,carignan,Mourvèdre,Syrah,Fermentation spontanée avec les levures indigènes, pigeages journaliers et macération d'un mois environ en cuve bois tronconique à température contrôlée.Sans sulfites ajoutés. Elevage en vieux foudre durant 8 mois

accords : viandes rouges, gibiers, paëlla, couscous, cassoulet.,ainsi que sur les fromages

T°S: 16°C

G: 10 ans à carafes 2 heures avant

[Lien vers la fiche du produit](#)