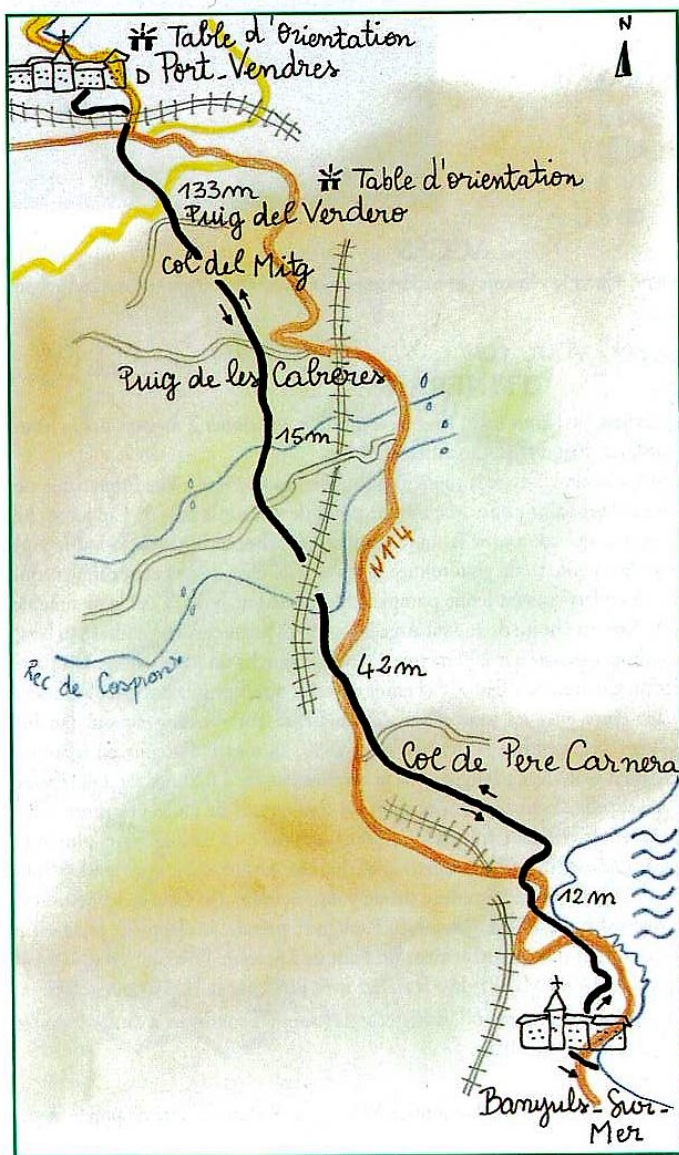




RANDONNÉE N°7

Chemin du Col del Mitg



- 0 h 00
Place de la Castellane
- 0 h 35
Col del Mitg
- 1 h 25
Pont SNCF
- 1 h 40
N114
- 2 h 15
Office de Tourisme de Banyuls-sur-Mer



ITINÉRAIRE

Balisage : Jaune

Nombre de Km : 10 km

Temps : 4 h 30 aller/retour

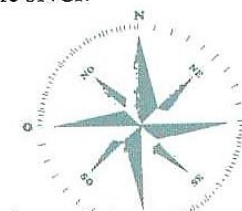
Dénivelé : 77 m

Difficulté : facile

Point de départ : place de la Castellane

ACCÈS

Départ de la Place Castellane. Garer la voiture au parking de la place (~~Parking gratuit~~). Prendre la rue des paquebots en direction de la gare SNCF.



ITINÉRAIRE



Monter l'escalier. Arrivé en haut*, descendre vers la gauche en passant au-dessus de la caserne des Pompiers et de la Gendarmerie.

Continuer tout droit sur 300 mètres puis prendre à gauche, passer sous un pont* et longer la gare SNCF, puis la déviation. Traverser la N114 avec précaution pour reprendre le chemin. Arrivé au Col del Mitg*, un bosquet de pins pignon dominant vous y attend. Vous avez la possibilité de prendre juste à gauche sur 200 mètres. Table d'orientation avec une magnifique vue sur Port-Vendres et la baie de Paulilles. Reprendre le chemin pour traverser les vignes. Traverser une petite route* qui conduit à droite au village de Cosprons. En bas du sentier, tourner à gauche et passer sous le pont SNCF*. Tourner à droite pour rejoindre la N114 (Prudence en traversant) puis suivre le balisage jusqu'au village de Banyuls. Ce chemin avait pour double vocation, par endroits, de permettre le passage de l'homme et le passage de l'eau, en la canalisant. Il permettait également de rejoindre Banyuls-sur-Mer, en traversant notre magnifique vignoble, à flanc de coteau, avec ses murettes, héritage de nos anciens digne de respect.

Le vignoble au soleil : délimité par la mer, la plaine de Perpignan, les Pyrénées et l'Espagne, le prestigieux vignoble de Banyuls s'étend exclusivement sur le territoire de 4 communes. Ce vignoble de montagne, bâti en terrasses, cultivé opiniâtement de main d'homme, constitue le jardin des Albères.

D'anciennes vignes amoureusement soignées produisent le fameux vin d'apéritif Banyuls, qui atteint sa pleine maturité après un long vieillissement en fûts de chêne. Ce même terroir produit également un excellent vin rouge et rosé d'Appellation Contrôlée, corsé et capiteux, le Collioure.

Respecter le vignoble : ne pas entrer dans les vignes, et, surtout, ne pas cueillir de raisins.

Attention : par grosses pluies, certains passages sont difficiles.

* Panneau directionnel