

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



# VIEILLE FRIPOUILLE SERRE ROMANI

*IGP Côtes Catalanes*



**SERVIR } à 15-16°C**  
**GARDE } 4 ans**

**Terroir :**  
Sol de schistes.

**Cépage :**  
100% Carignan Noir

**Vinification :**  
Macération pré-fermentaire à froid  
Fermentation rapide à 26°C pour finir à 30°C. Macération de 3 à 5 semaines  
Mise en bouteille entre Mai et Juin.

**Élevage :**  
En cuve inox.

## ACCORDS



**PASTA !**  
Parfait sur des pâtes fraîches à l'arrabiata.

### VEGGIE

Superbe sur une poêlé de champignons en persillade.



**GRILLADE**  
À déguster sur des côtelettes d'agneau au romarin frais.

### FROMAGE

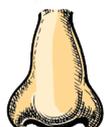
Idéal sur un reblochon, un Saint-Nectaire, un Cantal entre-deux.



## Notes de Dégustation



Robe rouge sombre.



Riche et puissant de fruits rouges.



Ronde, veloutée. Tanins présents et harmonieux.

**N**ichée dans le Roussillon, la **Famille Pratz** se transmet depuis toujours les parcelles de vignes et l'amour du terroir de la Vallée de l'Agly, un lieu fabuleux entre montagnes et mer, où il fait si bon vivre. De père en fils, la viticulture est dans le sang depuis des générations chez les Pratz.

Aujourd'hui **Michel**, le père, a transmis à son fils **Laurent** cet amour pour la terre.

Pendant ses études à Purpan, Laurent rencontre **Cylia** et à deux ils partent d'abord travailler en Vallée du Rhône. En 2008, ils reviennent s'installer au pays pour s'enraciner et fonder leur famille.

Le vignoble s'étend sur 25 hectares, planté sur des sols schisteux, argileux et rocheux. Les cépages majoritaires sont le Grenache, le Carignan, le Mourvèdre, le Maccabeu et Muscat.

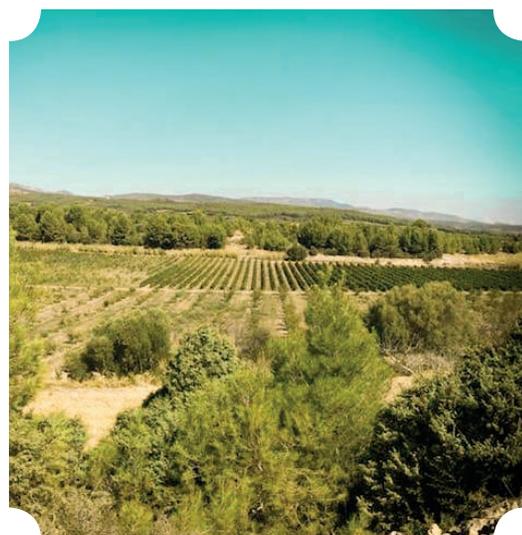
Des vins forts en expression mais fins en bouche, Laurent Pratz laisse son empreinte bien personnelle pour la plus grande satisfaction de ses clients. Chez les Pratz, la passion de la terre ne s'arrête pas à la vigne. C'est à Rivesaltes que Laurent récolte différentes variétés d'abricots pour le plus grand plaisir de tous.

SERRE  
ROMANI



*Espira-de-l'Agly*

**SERRE ROMANI**



*Caves Maillol*

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération