

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LA GRANDE AVENTURE SERRE ROMANI

IGP Côtes Catalanes



Terroir :

Assemblage de galets roulés et de terres de schistes.

Cépage :

100% Grenache Noir

Vinification :

Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation douce à 20°C puis à chaud à 28°C. Macération de 3 à 5 semaines
Mise en bouteille, l'année suivante, entre Mai et Juin.

Élevage :

En cuve inox.

ACCORDS



APÉRO !

Parfait sur joli plateau de charcuterie catalane.

ITALIA !

Superbe sur des pâtes fraîches à la tomate, à l'ail et au basilic frais.



VOLAILLE

À déguster sur un beau poulet rôti du dimanche !

CHIC

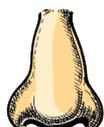
Idéal sur un filet mignon de cochon et ses pommes de terre à l'ail.



Notes de Dégustation



Superbe robe grenat éclatant.



Puissant, arômes de fruits rouges et noirs, parfum de garrigue.



Pleine de soleil et de fruits, ample, épicée. Tanins élégants.



Nichée 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.

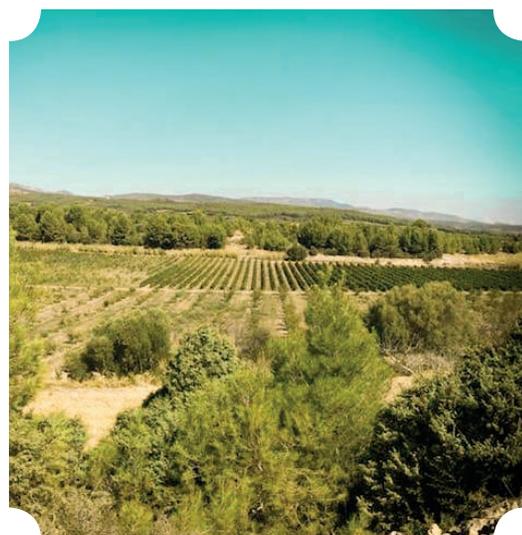
Les cépages majoritaires sont le Grenache, le Carignan, le Mourvèdre, le Maccabeu et Muscat.

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 - 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