

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

Premier millésime en 2019 pour cette cuvée iconique du domaine. C'est la cuvée de la maturité, d'une idée réfléchie et tenace "créer un très grand vin sur notre terroir de schistes du Roussillon".



ROUSSILLON

NÉ SOUS LA BONNE ÉTOILE SERRE ROMANI

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 12°C
GARDE } 8 ans

Terroir :
Schistes et argilo-calcaires.

Cépages :
Grenache Gris, Macabeu.

Vinification :
Vendanges manuelles en caissettes. Refroidissement 24h des raisins avant pressurage. Débourageage soigné, début de fermentation en cuves inox.

Élevage : 6 mois sur lies fines en fûts d'un vin des tonnelleres Ermitage, Mercurey.

ACCORDS



POISSON

Superbe sur des brochettes de lotte aux épices.

VOLAILLE

Sublimera un chapon de Bresse rôti.



TOUT CRU !

Idéal sur un carpaccio de veau aux câpres et frites maison.

ITALIA

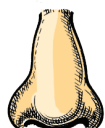
Parfait sur un risotto crémeux aux artichauts.



Notes de Dégustation




Robe jaune pâle.



Complexe et boisé, notes de noisettes.



Ronde, jolie fraîcheur.



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