

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

**P**remier millésime en 2018 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".



# NE SOUS LA BONNE ÉTOILE SERRE ROMANI

*IGP Côtes Catalanes*

**Terroir :**  
Schistes et argilo-calcaires.

**Cépages :**  
Syrah, Mourvèdre, Grenache noir.

**Vinification :**  
Vendange manuelle en caissette. Macération pré-fermentaire à froid. Début de fermentation à basse température puis fin de fermentation et macération à chaud. 6 semaines de macération.

**Élevage :** 18 mois en fûts d'un vin des tonnelleries Ermitage, Mercurey et Radoux.

ACCORDS

**CARAFER } 1h avant**  
**SERVIR } à 15-17°C**  
**GARDE } 10 ans**



**AU FOUR**

Superbe sur un carré d'agneau aux épices et abricots confits.

**À PLUMES**

Parfait sur des cailles à la moutarde et au miel.



**DU CRU !**

À déguster un carpaccio de magret de canard et vieux vinaigre balsamique.



**BŒUF**

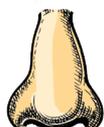
Idéal sur un onglet de bœuf et escalivade.



## Notes de Dégustation



Robe violine opaque.



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



Puissante, complexe. Jolis tanins fondus.



**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.

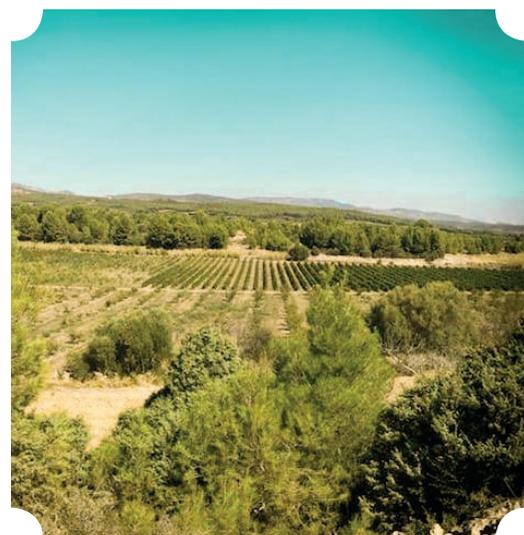
Des vins forts en expression mais fins en bouche, Laurent Pratz laisse son empreinte bien personnelle pour la plus grande satisfaction de ses clients. Chez les Pratz, la passion de la terre ne s'arrête pas à la vigne. C'est à Rivesaltes que Laurent récolte différentes variétés d'abricots pour le plus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