

LE SCHISTE
AOP CÔTES DU ROUSSILLON
VILLAGE

**Le vigneron aime sa terre “nourricière”:
il y veille et la surveille, la dorlote et la remercie pour ses fruits.
Intrigant et attirant le regard, les “terres noires” de schistes sont impressionnantes,
une présence particulière et atypique qui se retrouve dans les raisins.
Capricieux et Seigneurs à la cave, on bichonne le résultat.**

CÉPAGE Syrah 60%, Grenache Noir 40%

TERROIR sols de marnes schisteuses

PACKAGING “bourgogne tradition”, bouchon Diam, carton de 6 bouteilles debout

PRODUCTION 3500 bouteilles/an

VIGNE de 20 à 50 ans

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation en douceur à 20° pendant
une semaine pour terminer à chaud, 28°.

Macération de 3 à 5 semaines.

Elevage en cuve.

Mise en bouteille en juin suivant la
récolte.

CLASSIFICATION

Fondu et charnu,
fine et expressif.

Équilibré

Epicé

Corsé

ACCORD METS & VINS

Terrine de sanglier.

Côte de boeuf.

Boeuf bourguignon

Plat mariné aux herbes et au vin rouge



Laurent & Cylia Pratz - vigneron

EARL PRATX - Serre Romani, Mas Parets 66600 Espira de l'Agly

+33 468575811 - vins.serreromani@gmail.com

www.serre-romani.fr