

Là où les contrastes s'accroissent, l'équilibre est magnifié, à l'image de cet aigle de Bonelli, magnifique de noblesse, virtuose du vent et pourtant rare et vulnérable.

Il a choisi pour fief la vallée de l'Agly,

merveilleux vallonnement de petits vignobles ancestraux.

C'est dans ce recoin du Roussillon que nous travaillons cette cuvée rare et précieuse, entre galets roulés et schistes noirs, une syrah généreuse et un vieux Carignan capricieux; une expression juste et fidèle de ce terroir fort et méritant.

---

**CÉPAGE** dominante Syrah, Carignan

**TERROIR** galets roulés argileux et schistes

**PACKAGING** "Sommelière" ciré main, bouchon Diam, carton de 3 bouteilles couché

**PRODUCTION** 2500 bouteilles/an

**VIGNE** de 20 ans et plus, 35hl/ha

---

#### VINIFICATION

Macération à froid de 5 jours.

Température maîtrisée.

Macération de 4 semaines.

Pressurage et fermentation malolactique en fûts.

Elevage de 6 mois dans fûts de 2-3 ans.

#### CLASSIFICATION

Viril et riche,  
corsé et généreux.

Puissant

Charnu

Ample

#### ACCORD METS & VINS

Boeuf mijoté

Aiguillettes de canard

Gigot d'agneau au four

Légumes d'été à la plancha



Laurent & Cylia Pratx - vignerons

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

+33 468575811 - vins.serreromani@gmail.com

www.serre-romani.fr