SERRE ROMANI

FICHE TECHNIQUE

LE CATHARE

AOP COTES DE RIVESALTES

Au XIIIème siècle surgit des chevaliers refusant la doctrine de Rome qui suivaient leur propre dogme : Les Cathares. Pourchassés car hérétiques, ils se réfugient dans les forteresses, tel des nids d'aigles, au sommet des montagnes calcaires qui surplombent le vignoble. C'est naturellement que nous avons appelé notre vin, issu de ce terroir "le Cathare" : du caractère et plein de vie !

CEPAGE : 70% Grenache noir, 30% Syrah **PRODUCTION :** 2500 bouteilles/an

TERROIR : Sols de schistes de Maury **VIGNE :** de 20 à 50 ans

CONDITIONNEMENT : Btle bourgogne tradition, Bouchon Diam, Carton de 6 btle

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation en douceur à 20°C pendant une semaine
pour terminer à chaud à 28°C
Macération de 3 à 5 semaines
Elevage en cuve
Mise en bouteille en Décembre suivant la récolte

CLASSIFICATION

Opulent et fondu
Généreux et franc
Lisse
Epicé
Ettofé

ACCORDS METS ET VINS

Couscous
Boles de Picolat
Tajine d'agneau et ses légumes

Laurent et Cylia PRATX
EARL PRATX - Serre Romani- Mas Parets - 66600 ESPIRA DE L'AGLY - FRANCE
www.serre-romani.fr