

La grande aventure Serre Romani est intimement liée à un cépage : le grenache ! Rencontré dans la Vallée du Rhône, doucement apprivoisé, il fait partie intégrante du domaine familial. Le grenache noir présent depuis fort longtemps dans le Roussillon, donne des vins de très belle expression sur des terroirs magiques de schistes et argilo-calcaires.

CEPAGE : 100% Grenache

PRODUCTION : 20 000 bouteilles/an

TERROIR : Sols de schistes

VIGNE : De 20 à 50 ans

CONDITIONNEMENT : Btle bourgogne tradition, Bouchon Diam1, Carton de 6 btle debout

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid
Fermentation douce à 20°C puis à chaud à 28°C
Macération de 3 à 5 semaines
Mise en bouteille, l'année suivante, entre Mai et Juin

CLASSIFICATION

Le vin des copains qui passent sans prévenir !
Suave, Epanoui
Ample

ACCORDS METS ET VINS

Pâtes fraîches en sauce maison
Viande saisie et ses légumes
Un plateau de charcuterie
Une cuisine familiale et généreuse

