



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

SERRE ROMANI

● Maury Grenat

Robe : rouge grenat

Nez : arômes de fruits rouges confiturés

Bouche : suave et velouté, bel équilibre avec sa touche d'acidité pour un final frais et salivant

Gastronomie : foie gras au poivre rose ou un chèvre chaud et son chutney, pour finir en douceur sur un moelleux au chocolat

Garde : 1 à 15 ans

Service : autour de 8°

Appellation

AOP Maury Grenat

Localisation et superficie

Espira (66) - 25ha

Cépage(s)

100% Grenache-noir

Sol(s)

Schistes

Viticulture

Vinification et élevage

Mutage puis élevage en cuve.

