



Serre Romani AOP Maury

Wijnstokken van meer dan 25 jaar oud en een sublieme schistbodem. Na een koude inweking start de fermentatie en wordt de wijn gemuteerd (toevoeging van alcohol om de fermentatie te stoppen). Maceratie gedurende 3 weken. Verder opvoeding in inox cuves en behoeding voor oxidatie teneinde de fruitige stijl die ze beogen optimaal te behouden. 103g/l restsuiker. Een productie van amper 6.000 flessen.

Appellatie: Maury AOP

Regio: Roussillon

Druivenrassen: Grenache 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: zoetig-fruitig

Aroma: Rijp zwart fruit van braambessen en zwarte kersen, zongedroogd fruit met aroma's van pruimen en rozijnen, zwarte chocolade en specerijen.

Smaak: Een volle, smeulige wijn waarin rijp fruit en chocolade in de smaak terugkeren. Een perfecte balans tussen zoetheid en fraîcheur met rijpe tannines.

Serveren bij: Ideaal als aperitief, bij blauwe kaas of desserts met chocolade cake.