



# DOMAINE SINGLA



## Agost

### Côtes du Roussillon

#### Cépages / Grape varieties

Roussane, Macabeu



#### Terroir

Terres rouges de Salses le château

*Red clay of Salses le château*

#### Vinification

Vendange manuelle. Pressurage pneumatique grappe entière pour limiter l'oxydation. Pas de levurage. Fermentation thermo-régulée en fût. Batonage régulier sur lies fines.

*Harvest by hand. Whole bunch pneumatic pressing to limit oxidation. No yeasting. Thermo-regulated fermentation in barrel. Regular stirring on fine lees.*

#### Élevage / Maturing

12 mois en fûts de chêne.

*Aged 12 months in oak barrels.*

#### Dégustation / Tasting

Vin blanc de gastronomie élégant et fin, le nez est floral sur des notes de chèvrefeuille et de tilleul.

*Elegant and fine white wine for gastronomy, the nose is floral with notes of honeysuckle and linden.*

La bouche, vive et généreuse à la fois développe des arômes minéraux et d'agrumes, citron et pamplemousse rose, soutenus par des notes salines.

*The palate, both lively and generous, develops mineral and citrus aromas, lemon and pink grapefruit, supported by sea salt notes.*



8/10°C



3 / 5 ans/years



A déguster sur des artichauts à la crème, des brochettes de lotte aux épices, un Comté de 36 mois ou une Poularde de Bresse.

*To be enjoyed with artichokes in cream sauce, spicy Monkfish skewers, a 36 months Comté or a Poularde de Bresse.*



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque - FRANCE



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com