



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