



DOMAINE SINGLA



ARRELS

Côtes du Roussillon Villages

Cépages / Grape varieties

Grenache, Syrah



Terroir

Terre Rouge du terroir du Mas Passe Temps, Coteaux argilo-calcaire, très caillouteux.

Red soil.

*Terroir of Mas Passe Temps
Clay and limestone hills, very stony.*

Vinification

Vendange en caquettes, égrappage, tri de la vendange sur table, acheminement de la vendange par tapis, pigeages légers quotidiens à chaud, 2 délestages. Remontages tous les 3 jours, macération de 28 jours, décuva. Fin de fermentation en fûts, fermentation malolactique en fûts, soutirage.

Harvested by hand. Sorting the grapes on the sorting table. Transporting harvested grapes by a conveyor belt. Destemming. Pigeage during the fermentation process repeated every day. Rack-and-return process repeated 2 times. Pumping over every 3 days. Maceration : 28 days. Devatting. End of fermentation in barrels.

Élevage / Maturing

Elevage de 24 mois en fûts Allier. Assemblage des meilleurs fûts.

*Aged for 24 months in Allier barrels.
Blending of the best barrels.*

Dégustation / Tasting

Vin très élégant, envoûtant. De chaudes épices viennent donner du relief à la matière charnue, toute en puissance et finesse à la fois.

Very elegant and captivating wine. Hot spices come give relief to the fleshy material, all in strength and finesse at the same time.

RP 91	RP 94	RP 91	RP 90-92
2007	2011	2013	2015
		JD 92+	CBTC 18,21
		2015	2015



16°C

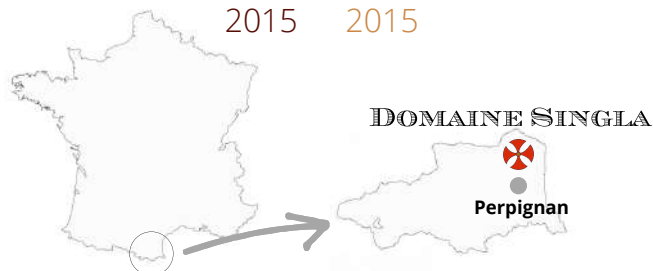


5 / 25 ans/years



A déguster sur des gibiers rôtis ou en sauce ou sur une pièce de bœuf Wagyu maturée.

To be enjoyed with exceptional matured Wagyu beef or game, roasted or in sauce.



DOMAINE SINGLA

Perpignan

Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainsingla.com