



# DOMAINE SINGLA



## El Serrat Côtes du Roussillon Villages

### Cépages / Grape varieties

80 % Mourvèdre, 20% Syrah

### Terroir

Terre rouge du mas Passe Temps  
Parcelle : El Serrat  
Coteaux argilo-calcaire caillouteux.

*Red soil of mas Passe Temps  
Plot : El Serrat  
Clay and limestone, pebbles.*

### Vinification

Vendange en cagettes. Egrappage.  
Pigeages légers quotidiens à chaud .  
3 délestages. Puis remontages tous  
les 2 jours.  
Macération de 30 jours en cuves.  
Décuvage.

*Harvested by hand. Destemming.  
Light grape stomping during the  
fermentation process repeated every  
day. Rack-and-return repeated 3  
times. Pumping over every 2 days.  
Maceration: 30 days. Devatting.*

### Élevage / Maturing

18 mois en fûts.

*18 months in barrels.*

### Dégustation / Tasting

Robe sombre, opaque, presque  
noire. Premier nez très fin. Viennent  
ensuite les arômes de cerise à l'eau-  
de-vie, d'épices boisées et enfin les  
effluves chaudes et grillées de la  
garrigue. Légèrement marquée par  
la vanille, bouche dense, solide,  
franche et profonde. Chaleureux,  
sincère et élégant, il fait preuve  
d'une belle longueur.

*Dark robe, opaque, almost black.  
First nose really fine. Then come  
water spirits cherries aromas, spiced  
woods and warm and grilled scents  
of scrubland.  
Slightly marked by vanilla, dense in  
mouth, firm, frank and deep. Warm,  
sincere and elegant, he shows a nice  
length.*

RP 92 JD 92 RP 91  
2011 2014 2016



16°C



5/25 ans/years



A décanter une heure et à déguster avec une viande de Galice  
maturée ou un carré d'agneau Rouge du Roussillon.

*Carafen one hour, to enjoy with mature meat of Rubia Gallega or a rack  
of lamb.*



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com