



SINGLA

Héritage du Temps



JD
95

1961

RP
94

1969

RP
92

1980

1965

Rivesaltes Ambré

Cépages / Grape varieties

Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu

Terroir

Terre argilo-calcaire et galets

Clay and limestone, pebbles.

Histoire et Vinification

« Le mariage du suc de la vigne et de l'esprit de vin »

C'est à la fin du 13^{ème} siècle que Arnau de Vilanova, médecin des rois de Majorque, inventa le mutage. Ce procédé qui allait révolutionner le monde viticole, consiste en l'ajout d'alcool neutre dans un vin en cours de fermentation. Les levures sont alors bloquées et le vin garde la douceur naturelle contenue dans les raisins. Un élevage sous bois, « long et lent » vient parachever le travail du vigneron.

Ce Rivesaltes obtenu après un pressurage direct de Grenache Blanc et Gris et de Macabeu a été élevé pendant 40 ans en foudre de chêne. Puis affinage en Dames-Jeannes.

«The alliance of the juice of the vine and the spirit of wine»

It was at the end of the 13th century that Arnau de Vilanova, doctor of the kings of Mallorca, invented mutage. This process, which would revolutionize the world of wine, consists in the addition of neutral alcohol in a wine during fermentation. The yeasts are then blocked and the wine keeps the natural sweetness contained in the grapes. A «long and slow» wood breeding completes the work of the winemaker.

This Rivesaltes obtained after direct pressing of Grenache White and Grey and Macabeu was aged for 40 years in big oak vat.

Then maturing in demijohns.

Dégustation / Tasting

Nez d'épice douce et de moka. Arômes que l'on retrouve en bouche, avec des parfums d'eau-de-vie (rhum).

Vin équilibré, très aromatique et très long.

Nose of sweet spice and mocha. Aromas that can be found in the mouth, with perfumes of brandy (rum).

Balanced wine, very aromatic and very long.



16/18°C



En fin de repas ou pour accompagner un foie gras, une tourte aux foies de volaille, une pastilla aux amandes, des fromages bleus d'Auvergne, et des desserts à base de chocolat.

At the end of the meal or to accompany a foie gras, a chicken liver pie, a pastilla with almonds, blue cheeses from Auvergne, and desserts based on chocolate.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainsingla.com