



SINGLA

*Héritage du Temps*



## Muscat

### Muscat de Rivesaltes

#### Cépages / Grape varieties

Muscat Petit grain, Muscat d'Alexandrie

#### Terroir

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

*Red soil of Mas Passe Temps. Clay and limestone, pebbles.*

#### Vinification

Vinification traditionnelle des vins doux naturels : pressurage sur vendange non égrappée fermentation contrôlée à 18°C et mutage en cours de fermentation à l'alcool neutre.

*Traditional winemaking method of vins doux naturels : direct pressing of grapes, fermentation is controlled with temperature at 18°C and mutage during fermentation with neutral alcohol.*

#### Élevage / Maturing


Cuve

Vat

#### Dégustation / Tasting

Nez d'abricot et de miel.  
Arômes que l'on retrouve en bouche, avec de l'agrumes.  
Vin bien équilibré, très aromatique et très long.

*Nose of apricot and honey.  
Aromas found in the mouth, with citrus.  
Well balanced wine, very aromatic and very long.*

 13/15°C




A l'apéritif ou pour accompagner des desserts aux fruits exotiques.  
*As an aperitif or to accompany desserts with exotic fruits.*




Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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

 +33 9 67 30 77 90

 laurent@domainesingla.com