



DOMAINE SINGLA



La Crinyane Côtes du Roussillon Villages

Cépages / Grape varieties

Majoritairement/majority Carignan



Terroir

Terre Rouge du Mas Passe Temps.
Parcelle : La Crinyane.
Coteaux argilo-calcaire, très caillouteux sur les premiers contreforts des Corbières.

Red clay of Mas Passe Temps.

Plot : La Crinyane.

Clay and limestone slopes, very stony, on the first slopes of the Corbières.

Vinification

Vendange manuelle, tris de la vendange, égrappage. Pigeages légers tous les 3 jours à chaud, délestages, puis remontages légers, macération de 22 jours, décuvage.

Harvested by hand. Sorting the grapes. Destemming. Light grape stomping during the fermentation. Rack-and-return process. Pumping over every 3 days. Maceration : 22 days. Devatting.

Élevage / Maturing

15 mois en fûts 1/3 neufs, 2/3 d'un et deux vins.

15 months in 1/3 new barrels, 2/3 of one and two wines.

Dégustation / Tasting

Nez marqué par les parfums de fruits noirs, de poivre, de garrigue et de violette. Bouche concentrée et épicée.

Nose marked by black fruits aromas, pepper, scrubland and violet. Concentrated and spicy mouth.

RP
88
2010

RP
90
2013

JD
93
2013



15°C



5/15 ans/years



Idéal avec un gigot d'agneau, un axoa de bœuf, un tajine, des plats méditerranéens.

Ideal with a leg of lamb, a beef axoa, tajine, and mediterranean dishes.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com