



# DOMAINE SINGLA



## La Matine Côtes du Roussillon

### Cépages / Grape varieties

Macabeu, Roussane

### Terroir

Terre rouge du Mas Passe Temps.  
Argilo-calcaire, très caillouteux.

*Red soil of Mas Passe Temps. Clay-limestone, very stony.*

### Vinification

Pressurage direct.  
Débouillage à froid. Fermentation à température contrôlée.

*Direct pressing.  
Cold settling. Fermentation at controlled temperature.*

### Élevage / Maturing

Elevage en cuve, 30% en fûts.

*Aged in tank, 30% in barrels.*

### Dégustation / Tasting

La rencontre du Macabeu et de la Roussane pour un vin au nez intense avec des notes de fleurs blanches et d'ananas frais.

Attaque fraîche, de la rondeur, arômes de pêche blanche, fruits exotique.

*The meeting of Macabeu and Roussane for a wine with an intense nose with notes of white flowers and fresh pineapple.*

*Fresh attack, roundness, aromas of white peach, exotic fruits.*



8/10°C



3 / 5 ans/years



A déguster à l'apéritif ou bien sur une salade au fromage frais, des coquillages ou des anchois de Collioure.

*To be enjoyed as an aperitif or with a fresh cheese salad, shellfish or anchovies from Collioure.*



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com