



DOMAINE SINGLA



Mataro Côtes du Roussillon Villages

Cépages / Grape varieties

80% Mourvèdre, 20% Syrah



Terroir

Terre rouge argilo-calcaire, terroir du Mas Passe Temps.
Coteaux exposés plein nord.

*Red clay-limestone soil, Mas Passe Temps terroir.
North facing slopes.*

Vinification

Vendange manuelle. Tri de la vendange.
Egrappage. Fermentation avec levures indigènes.
Pigeages légers « aux pieds » quotidiens à chaud.
Délestages, puis remontages.
Macération de 25 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 : 25 days. Devatting.*

Élevage / Maturing

Elevage en fût de Chêne Nadalie de 15 mois.

Aged 15 month in Nadalie barrels.

Dégustation / Tasting

Arômes de fruits rouges mûrs et de réglisse.
Attaque ample avec des tanins veloutés. Belle longueur marquée par la fraîcheur de notes de réglisse et de griottes.

*Aromas of ripe red fruit and liquorice.
Ample attack with velvety tannins.
Beautiful length marked by the freshness of liquorice and morello cherry notes.*

RP
91



RP
89+

2016



2019



16°C



5/12 ans/years



Il accompagnera parfaitement un magret de canard et tous vos plats à base de gibier.

It is a perfect accompaniment to duck breast and all your game dishes.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainsingla.com