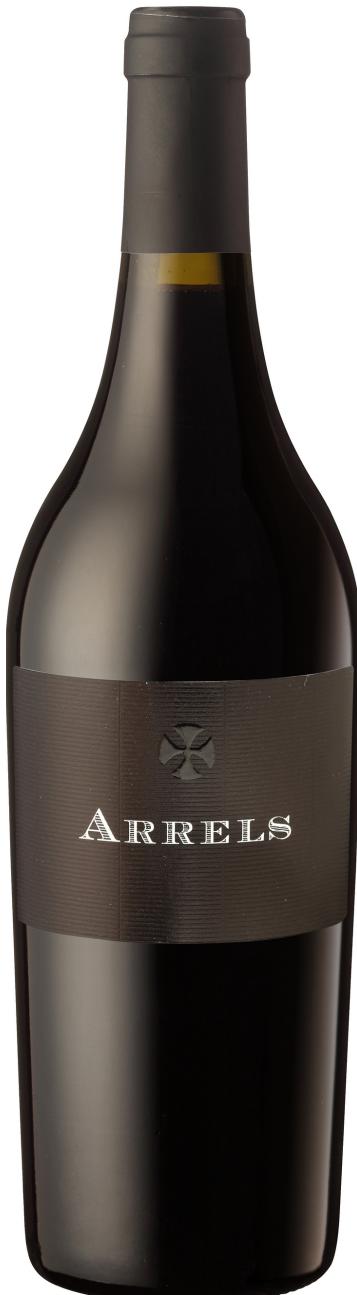
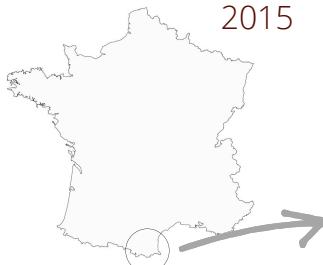




# DOMAINE SINGLA



RP 91	RP 94	RP 91	RP 90-92
2007	2011	2013	2015
JD 92+	CBTC 18,21		2015



DOMAINE SINGLA

## ARRELS Côtes du Roussillon Villages

### Cépages / Grape varieties

Sélection des huit meilleures barriques du chai.



### Terroir

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

*Red soil.*

*Terroir of Mas Passe Temps*

*Clay and limestone hills, very stony.*

### Vinification

Vendange en cagettes, égrappage, tri de la vendange sur table, acheminement de la vendange par tapis, pigeages légers quotidiens à chaud, 2 délestages. Remontages tous les 3 jours, macération de 28 jours, décuvage. Fin de fermentation en fûts, fermentation malolactique en fûts, soutirage.

*Harvested by hand. Sorting the grapes on the sorting table. Transporting harvested grapes by a conveyor belt. Destemming. Pigeage during the fermentation process repeated every day. Rack-and-return process repeated 2 times. Pumping over every 3 days. Maceration : 28 days. Devatting. End of fermentation in barrels.*

### Élevage / Maturing

Elevage de 24 mois en fûts Allier. Assemblage des meilleurs fûts.

*Aged for 24 months in Allier barrels. Blending of the best barrels.*

### Dégustation / Tasting

Vin très élégant, envoutant. De chaudes épices viennent donner du relief à la matière charnue, toute en puissance et finesse à la fois.

*Very elegant and captivating wine. Hot spices come give relief to the fleshy material, all in strength and finesse at the same time.*



16°C



5 / 25 ans/years



A déguster sur des gibiers rôtis ou en sauce ou sur une pièce de bœuf Wagyu maturée.

*To be enjoyed with exceptional matured Wagyu beef or game, roasted or in sauce.*

Domaine Singla

4, Rue de Rivoli  
66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque - FRANCE

+33 9 67 30 77 90

laurent@domainesingla.com