



# DOMAINE SINGLA



## Mataro Côtes du Roussillon Villages

### Cépages / Grape varieties

Majoritairement/majority Mourvèdre



### 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 giottes.

*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  
2016



RP  
89+  
2019



16°C

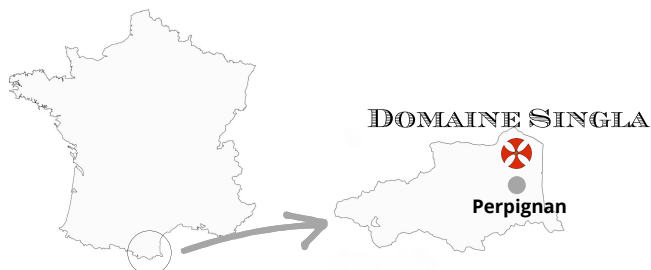


5/12 ans/years



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