Domaine Singla

RP 91 2010

RP 91 2011

GOLD MEDAL 2019 — Concours International Grenaches du Monde — 2013

RP 90 2017

JD 91 2013

Bressol

Côtes du Roussillon Villages

Cépages / Grape varieties

Majoritairement/*majority* Grenache noir

Terroir

Terre Rouge du Mas Passe Temps. Parcelle "Les puits". Coteaux argilo-calcaire, sol de galets roulés.

Red soil of Mas Passe Temps. Plot : "Les puits". Clay and limestone hill, pebbly soil.

Vinification

Vendange manuelle, trie de la vendange sur table, égrappage, levure indigène.
Pigeages légers quotidiens à chaud, 3 Délestages, remontages légers.
Macération de 25 jours.
Décuvage.

Harvested by hand. Sorting the grapes on the table. Destemming. Light grape stomping during the fermentation process repeated every day. Rack-and-return process. Pumping over every 3 days. Maceration : 25 days. Devatting.

Élevage / Maturing

Elevage en fût de Chêne Nadalie 15 mois. Sélection des meilleures barriques. Assemblage.

Aged in Nadalie oak barrels for 15 months. Selection of the best barrels. Blending.

Dégustation / Tasting

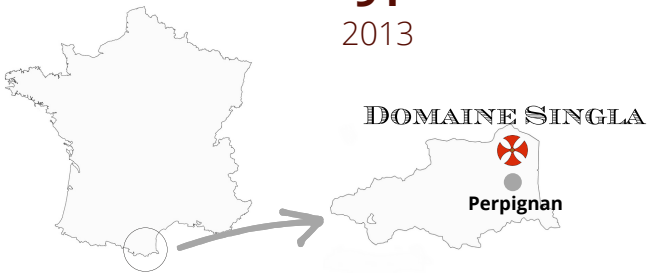
Arômes de fruits rouges mûrs et de réglisse.
Attaque ample avec des tanins veloutés. Belle longueur marquée par la fraîcheur de notes de réglisse et de griottes.

Aromas of ripe red fruits and licorice. Ample attack withvelvety tannins. Nice length marked by the fresh notes of liquorice and cherries.

15°C

5/15 ans/*years*

Viandes grillées de qualité, petits gibiers à plumes. Viandes mijotées aux épices douces.
Quality grilled meats, small game birds. Meat simmered with sweet spices.



Domaine Singla
4, Rue de Rivoli
66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque - FRANCE
+33 9 67 30 77 90
laurent@domainesingla.com