



DOMAINE SINGLA

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages



Cépages / Grape varieties

80% Syrah, 20% Grenache N.



Terroir

Terre « Ultra Rouge ».

Parcelle : Castell Vell. Coteaux argilo-calcaire, très caillouteux.

Red soil.

Plot : Castell Vell. Clay and limestone slopes, very stony.

Vinification

Vendange en cagettes. Tris sélectifs. Egrappage. Fermentation en cuves. Pigeages légers quotidiens à chaud. 2 délestages. Remontages. Macération de 25 jours. Décuvage.

Harvested by hand. Sorting the grapes. Destemming. Light grape stomping during the fermentation. Rack-and-return process repeated 2 times. Pumping over every 3 days. Maceration : 25 days. Devatting.

Élevage / Maturing

15 mois en fûts 1/3 neufs, 1/3 un vin, 1/3 deux vins

15 months in barrels 1/3 new, 1/3 one wine, 1/3 two wines

Dégustation / Tasting

Robe sombre, opaque, presque noire. Premier nez très fin. Viennent ensuite les arômes de cerise à l'eau-de-vie, d'épices boisées et enfin les effluves chaudes et grillées de la garrigue. Légèrement marquée par la vanille, bouche dense, solide, franche et profonde. Chaleureux, sincère et élégant, il fait preuve d'une belle longueur.

Dark robe, opaque, almost black. First nose really fine. Then come water spirits cherries aromas, spiced woods and warm and grilled scents of scrubland. Slightly marked by vanilla, dense in mouth, firm, frank and deep. Warm, sincere and elegant, he shows a nice length.

RP 92 2010 RP 93 2013 RP 90 2014 CBTC 16,80 2018



16°C



7/20 ans/years



Servir sur des viandes marinées, pigeon grillé et lièvre à la royale.
Serve with marinated meat, grilled pigeon and royal hare.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com