



DOMAINE SINGLA



La Coste Côtes du Roussillon

Cépages / Grape varieties

Macabeu, Roussane



Terroir

Terre rouge du Mas Passe Temps. Argilo-calcaire, très caillouteux.

Red soil of Mas Passe Temps. Clay-limestone, very stony.

Vinification

Vendange manuelle. Egrappage. Pressurage pneumatique doux. Pas de levurage. Fermentation à basse température. Fin de fermentation en fût.

Manual harvesting. Destemming. Soft pneumatic pressing. No yeasting. Fermentation at low temperature. End of fermentation in barrels.

Élevage / Maturing

Elevage 6 mois en fût de Chêne.

Aged 8 months in oak barrels.

Dégustation / Tasting

La rencontre du macabeu et de la roussane donne des arômes d'agrumes et de pêches blanches. Vif et gras en bouche.

The wedding of Macabeu and Roussane gives aromas of citrus fruits and white peaches. Lively and fat in the mouth.



8/10°C



7 ans/years



A déguster avec des poissons grillés, des viandes blanches, des huîtres de Leucate.

To be served with grilled fish, white meat or oysters of Leucate pond.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com