



# DOMAINE SINGLA



## Pedre Côtes du Roussillon Villages

### Cépages / Grape varieties

Majoritairement/majority Syrah



### Terroir

Terre Rouge du terroir du mas Passe Temps. Parcelle : La Pedre. Coteaux argilo-calcaire, très caillouteux.

*Terroir red soil of mas Passe Temps. Plot : La Pedre Clay and limestone hills, very stony.*

### Vinification

Vendanges à la main en caquettes, égrappage, tri de la vendange et sélection des plus belles baies. Pigeages légers quotidiens à chaud. Macération de 30 jours en cuve. Décuvage.

*Harvest by hand in crates, destemming, sorted of the best berries. Light grape stomping during the fermentation process repeated every day. Maceration for 30 days in vats. Devatting.*

### Élevage / Maturing

18 mois en fûts de chêne.

*18 months in oak barrels.*

### Dégustation / Tasting

Belle robe sombre. Syrah dense et douce, aux tanins fondus. Très belle longueur. Potentiel de garde élevé.

*Beautiful dark colour. Syrah dense and soft, with melted tannins. Very nice length. High storage potential.*

**RP**  
**92+**  
2018

**CBTC**  
**18,52**  
2018



16°C



5/20 ans/years



Une viande de bœuf de l'Aubrac maturée, des fromages affinés.  
*Matured Aubrac meat, mature cheese.*



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com