



DOMAINE SINGLA



Les Quatre Vents Côtes du Roussillon Villages

Cépages / Grape varieties

Majoritairement/*majority* Carignan



Terroir

Terre Rouge.

Parcelle : Les Quatre Vents.

Roc de schistes rouge feuilletés.

Red soil.

Plot : Les Quatre Vents.

Red schist rock.

Vinification

Vendange manuelle, transportée en cagettes. Tri en cave. Egrappage total. Fermentation avec les levures indigènes. Macération de 27 jours. Léger pigeage au pied tous les jours. Trois Délestages.

Remontages. Décuvage.

Fermentation malolactique en fûts.

Harvested by hand. Sorting the grapes on the sorting table. Destemming. Light grape stomping during the fermentation process repeated every day. Rack-and-return process repeated 3 times. Pumping over every 3 days. Maceration: 27 days. Devatting. End of fermentation in barrels.

Élevage / Maturing

18 mois en fûts de chêne français.

18 months in French oak barrels

Dégustation / Tasting


Dès le premier contact, ce vin affiche ses principales qualités : très frais, très poivré. La bouche est onctueuse, typée garrigue, avec de belles notes de fruits rouges confits.

Dark robe, From the first contact, this wine displays its main qualities: very fresh, very peppery. The palate is creamy, typed scrubland, with beautiful notes of candied red fruit.

RP 90 2010
RP 94 2011
RP 91-93+ 2013

DWWA 92 2013
JD 92+ 2013
CBTC 18,14 2013

 16°C

 7/20 ans/years


 Gibier mariné, agneau de sept heures, fromage de caractère.
Pickled game, seven hour lamb, mature cheeses.



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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

 +33 9 67 30 77 90

 laurent@domainsingla.com