



# DOMAINE SINGLA



## Passe Temps Côtes du Roussillon Villages

### Cépages / Grape varieties

Grenache noir, Syrah



### Terroir

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

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

### Vinification

Après un tri sur table et égrappage, les baies sont envoyées, par gravité, dans des petites cuves. Fermentation lente à température régulée. Macération de 24 jours. Pigeage doux quotidien à chaud. Délestages. Remontages.

*Harvest by hand, sorting the grapes, Destemming.  
Pumping over every two days.  
Pigeages with the foot.  
Rack-and-return process.  
Maceration 24 days.  
Devatting.*

### Élevage / Maturing

12 mois en fûts de chêne 2/3 d'un vin, 1/3 neuf.

*12 months in separates barrels and blending in the end.*

### Dégustation / Tasting

Nez de fruits à noyaux bien mûrs avec des notes de cuir. Arômes que l'on retrouve en bouche rehaussés d'une pointe d'épices.

*Ripe fruits nose with leather notes, mouth accented with a hint of spice.*

RP  
89-91

RP  
88

JD  
90



2015

2018

2018

2018

2019



16°C



5 / 15 ans/years



Parfait pour accompagner agneau grillé et viandes mijotées.  
*Perfect with grilled lamb and stewed meat.*



Domaine Singla

4, Rue de Rivoli

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



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainsingla.com