

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



CUVÉE N°5



DOMAINE SINGLA

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 14°C
GARDE } 3 - 5 ans

Terroir :

Argilo-calcaire, Vallée de la Têt.

Cépages :

60% Syrah, 40% Carignan

Vinification :

Égrappage, Macération de 15 jours, remontage, délestage et décuvaige.

Élevage :

12 mois en cuve

ACCORDS



BŒUF

Superbe sur un onglet sauce Roquefort et frites maison.

VEGGIE

Parfait sur une escalivade et poivrons grillés à la catalane.



SUR LE POUCE

Idéal sur une omelette au lard et salade.

BARBECUE

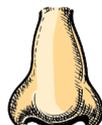
À partager sur des côtelettes d'agneau grillées aux sarments.



Notes de Dégustation



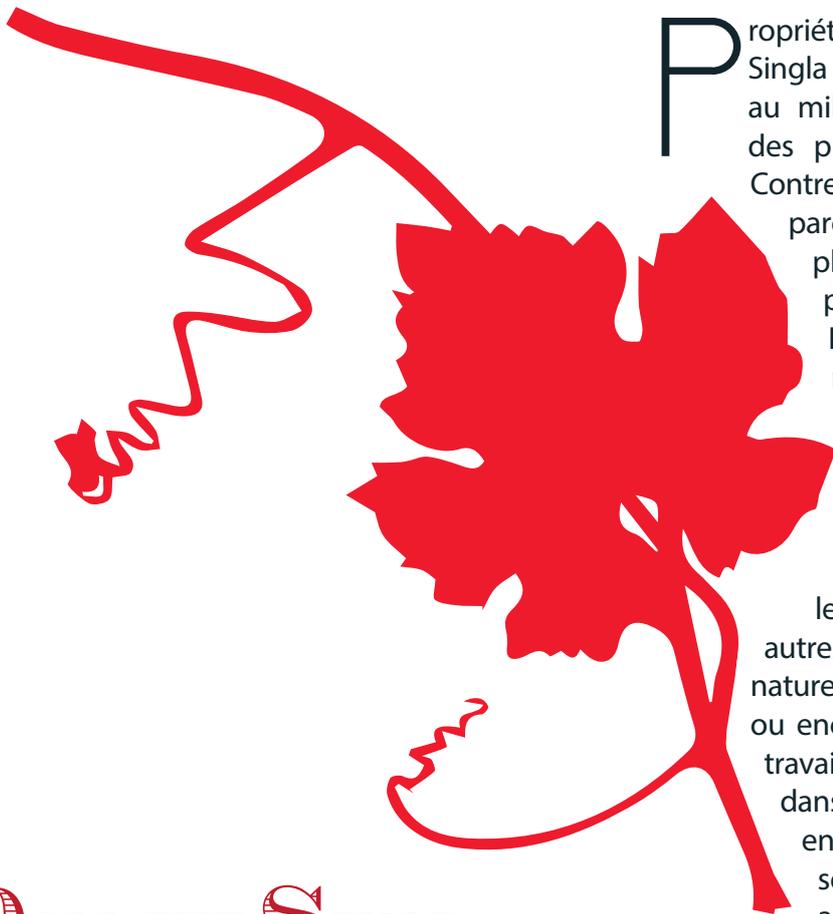
Robe rouge sombre.



Sur les fruits rouges, et les épices douces.



Matière souple, équilibrée, tanins soyeux.



Propriété familiale depuis 1760, le Domaine Singla est ceint de terres rouges. Logées au milieu de la rocaïlle, de la garrigue, et des pinèdes, se dressent sur les premiers Contreforts des Corbières Catalanes, les parcelles de 50 hectares au total suivent la physionomie naturelle du site : collines, pentes abruptes et plaines.

Laurent de Besombes-Singla a su révéler le formidable potentiel de ce terroir.

Dès qu'il a repris l'exploitation familiale, il a isolé les meilleurs tènements, qui portent le nom de Domaine Singla. Il a remplacé les désherbants, engrais chimiques et autres produits de synthèse par des matières naturelles telles que la chaux, le soufre, l'ortie ou encore le fenouil. Il a redonné vie au sol, travaillant au rythme des saisons. Depuis, dans les friches, les haies et la garrigue environnante, l'écosystème a repris ses droits. Le Domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2006.

DOMAINE SINGLA



Saint-Laurent-de-la-Salanque

DOMAINE SINGLA



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération