

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# LA CRINYANE

# DOMAINE SINGLA

*AOP Côtes du Roussillon*



**SERVIR } 14 à 16°C**  
**GARDE } 10 ans**

**Terroir :**

Terre "Ultra Rouge...". Montée vers Opoul. Parcelle "La Crinyane". Coteaux argilo-calcaire, très caillouteux.

**Cépages :**

80% Carignan, 20% Grenache Noir

**Vinification :**

Récolté à la main. Tri des raisins. Égrappage, piegages à chaud tous les 3 jours. Délestage, remontages tous les 4 jours. Macération de 22 jours, puis décuvage.

**Élevage :** En cuve et en fût de chêne.

## ACCORDS



**PLANXA**

Superbe sur un agneau cuit et confit à la broche.

**CUISINE DE MAMIE !**

Parfait sur le gratin d'aubergine d'Huguette.



**VIANDE MIJOTÉE**

Idéal sur un poulet basquaise relevé et pommes de terre vapeur.

**FROMAGE**

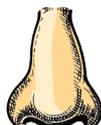
Sublimera un beau plateau de fromages affinés.



## Notes de Dégustation



Jolie robe presque noire.



Parfums de fruits noirs, poivre, garrigue et violette.



Chaleureuse, concentrée, épicée, boisée. Tanins savoureux.



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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