

Arrels - Domaine Singla

Vin Bio depuis 2006

A.O.P Côtes du Roussillon

1 000 bouteilles

« L'homme croit quelquefois qu'il a été créé pour dominer, pour diriger. Il se trompe, il fait seulement partie du tout. Sa fonction ne consiste pas à exploiter, mais à surveiller, à être régisseur. L'homme n'a ni pouvoir, ni privilège, seulement des responsabilités. »

Oren Lyons

UNE PARCELLE, UNE CUVE, UNE CUVEE

Le travail parcellaire est une évidence au Domaine Singla, permettant de révéler un terroir riche et élégant, ou chaque vin porte une histoire, que la dégustation révèle.

☞ L'histoire du domaine

UN MAS, UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS

Le Mas Passe Temps, qui a donné son nom au premier vin vinifié par Laurent de Besombes Singla en 2001 (un 100 % grenache noir), ceint de terres rouges, se dresse sur les premiers Contreforts des Corbières Catalanes. Logées au milieu de la rocaïlle, de la garrigue, et des pinèdes, les parcelles - 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.

DES RAISINS QUI AIMENT LE SOLEIL

Fidèle aux cépages qui aiment le soleil du Roussillon, il crée des vins authentiques, fins, élégants, empreints de la terre qui les a portés. Suivant les cuvées, les rouges sont composés de grenache noir, carignan, mourvèdre et syrah, les blancs, de macabeu, grenache blanc, grenache gris, muscat d'Alexandrie, et muscat petit grains.

UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE SA TERRE

Dès qu'il a repris l'exploitation familiale, Laurent de Besombes a isolé les meilleurs tènements, 50 hectares au total 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 prêle, la consoude, la chaux, le soufre, l'ortie, 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.

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



🍷 Notes de dégustation

Terre Rouge.

Terroir du Mas Passe Temps

Pas de levurage.

Eleavage en fûts pendant 12 mois. Mise en bouteille sans collage, ni filtration

Vin très fruité. De chaudes épices viennent donner du relief à la matière charnue, toute en puissance et finesse à la fois. La réglisse arrive en fin de verre.

Cépages

- 80 % Grenache Noir
- 20 % Syrah

Ce vin convient avec

Plat

- Côte de bœuf,
- plats d'hiver

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h30 à 2h avant

- Temps de garde : 10 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

