



SINGLA



Brut de Singla Crémant de Limoux

Cépages / Grape varieties

Chardonnay (50%), Pinot Noir (30%), Chenin (20%)



Terroir

Haute vallée de l'Aude, terres argilo-calcaires, légères et caillouteuses.

Upper Aude valley, clay-limestone land, light and stony.

Vinification

Méthode traditionnelle. Pressurage direct. Après la fermentation alcoolique vient l'assemblage puis la seconde fermentation en bouteille en ajoutant une liqueur de tirage. Le vin peut ainsi prendre mousse pendant que les bouteilles reposent sur lie pendant neuf mois. Enfin, avant de boucher les bouteilles d'un liège définitif, ajout d'une liqueur d'expédition qui donnera son caractère brut. Chaque bouteille patiente encore deux mois en cave.

Traditional method. Direct pressing of the grapes.

After the alcoholic fermentation comes the assembly then the second fermentation in bottle by adding a liqueur of drawing. This allows the wine to foam while the bottles rest on the lees for nine months. Finally, before filling the bottles with a definitive cork, add a shipping liqueur that will give its raw character. Each bottle will wait another two months in the cellar.

Dégustation / Tasting

Sa robe pâle est rehaussée de reflets dorés, les bulles sont très fines. Le nez se caractérise par un bouquet de fleurs blanches et d'agrumes.

Its pale colour is enhanced by golden reflections, the bubbles are very fine. The nose is characterized by a bouquet of white flowers and citrus.



6/7°C

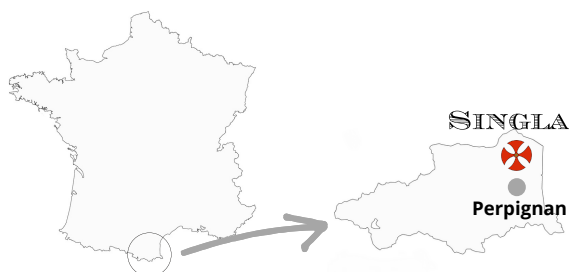


2 / 3 ans/years



A l'apéritif ou, de manière originale, pour accompagner poissons et viandes blanches.

Served as an appetiser with savoury canapés but also makes a novel partner for fish and white meats.



Comptoir familial des vins



4, Rue de Rivoli
66250 Saint-Laurent-de-la-Salanque - FRANCE



+33 9 67 30 77 90



laurent@domainesingla.com