



2015 Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Singla (Bio)

Des vignes de toute beauté

Description:

Les vieilles vignes de la famille Singla, qui se voue à la viticulture depuis le XVII^e siècle, se trouvent à portée de vue de la Méditerranée. Cette découverte du Roussillon est puissant, intense, tout en faisant preuve d'une élégance raffinée. Certifié bio.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Les baies noires dominent le bouquet intense sur des nuances toastées, des herbes sauvages, du moka, du poivre et des notes de viande grillée. C'est un grand vin rouge du Sud, corsé, riche et puissant, aux arômes exubérants d'épices et de fruits ; somptueux en bouche, il allie une superbe concentration à une belle fraîcheur minérale. Malgré son imposante stature, il reste élégant, vif et très fruité. Il est déjà excellent sur sa jeunesse, mais se bonifiera merveilleusement avec les années.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine Singla
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Grenache
Référence:	0874915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Singla (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.