



## 2014 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 XVIIe 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. Nez ouvert et généreux aux parfums intenses de baies noires, d'herbes grillées, de moka, de poivre et de réglisse. La bouche est ample, riche, bien concentrée avec de belles saveurs de mûres sucrées, de groseilles et de prunes. C'est un vin équilibré du début à la fin et malgré son incroyable force, il garde toute son élégance et procure un véritable plaisir à boire. Il peut être parfaitement apprécié de suite mais s'affinera encore dans sa maturité, à condition de pouvoir attendre...Il n'a rien à envier à son prédécesseur aux 93 points Parker. Nous attendons maintenant avec impatience la notation de ce millésime 2014.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine Singla
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 90/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	90% Syrah, 10% Grenache
<b>Référence:</b>	0874914

## 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, Parker 90/100  
**Cépage(s):** 90% Syrah, 10% Grenache  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 12 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  
décanner.