



## St-Joseph rouge Grand Angle Thomas Farge

ROU274

### Historique

Le domaine est constitué de 20 hectares sur les plus belles appellations du Rhône septentrional dont la majorité sont travaillées en terrasses abruptes et pentues. Le travail dans les vignes se fait exclusivement à la main et le domaine est en conversion biologique depuis 2018. À la cave, l'utilisation du calendrier lunaire et l'ajout minimum d'intrants dans le vin sont des principes importants respecté par Thomas Farge. Au final, Domaine Farge produit des vins élégants et structurés qui représentent magnifiquement les terroirs rhodaniens.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Thomas Farge
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	syrah
<b>Appellation</b>	Saint-Joseph	<b>Conservation</b>	jusqu'à 12 ans
<b>Service</b>	15°C		

### Description

**Oeil** Robe rubis, reflets violacés

**Nez** Arômes vifs de fruits, tapenade d'olives noires, baume et une touche de cuir.

**Bouche** Du fruit rouge, du terroir, des tanins serrés, une belle structure et de la fraîcheur avec une finale cacao.

**Accord mets/vin** Accompagnera vos viandes grillées, tajines d'agneau aux fruits secs, cotes de bœuf sauce béarnaise.

### Commentaires

Vieilles vignes de Syrah entre 40 et 70 ans

Terroir: granit

Vinification: 1 mois avec rafle entière- Remontages et délestages journaliers

Élevage: En fûts de 400 litres de 5 vins et un foudre de 3000 litres sur 12 mois complété de 2 mois en cuve

**Conversion biologique.**

### En une ligne