



## St-Joseph Blanc Grand Angle Thomas Farge

ROU276

### 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>	Guy Farge
<b>Région vinicole</b>	Rhône	<b>Cépage(s)</b>	marsanne, roussanne
<b>Appellation</b>	Appellation Saint Joseph Protégée	<b>Conservation</b>	Jusqu'à 3 ans sur des notes florales puis jusqu'à 10 ans sur des notes plus épicées
<b>Service</b>	9°-10°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Teinte dorée à reflet vert et ambre
<b>Nez</b>	Le nez offre une expression capiteuse où le fruit rivalise avec les notes fleuries, épicées et fumées : Bois frais, aubépine, abricot sec et pâte d'amande, cardamome et vanille.
<b>Bouche</b>	La bouche soulignée par une fine minéralité déborde d'une énergie chaleureuse à laquelle contribuent l'aromatique pétulante, la matière liquoreuse et la tension tannique produite par l'élevage.
<b>Accord mets/vin</b>	Accompagnera vos raviolis au saumon, noix de saint Jacques à la crème sur lit de poireaux, cailles aux raisins, suprême de volailles au miel, fromages de chèvres

**Commentaires**

Sucre résiduel (g/l): 0.51

Terroir: Granit

À la vigne: Vendanges manuelles

Vinification: Fermentation Malolactique

Élevage sur lie

Rendement par cuvée : 36 hl/hectare

Élevage: 8 mois

La moitié de la production part en barrique durant 6 mois (50% barriques de 1 à 4 vins en cintrage vapeur)

**Conversion biologique.**

**En une ligne**