ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



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

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

Description

Oeil
Teinte dorée à reflet vert et ambre

Nez
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.

Bouche
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.

Accord mets/vin
Accompagnera vos ravioles 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