



● Cornas Harmonie Guy Farge

ROU275

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

93 points - James Suckling (mill. 2019) 93 points - Vinous (mill. 2019) 92 points - Decanter (mill. 2019)

Pays	France	Producteur	Guy Farge
Région viticole	Rhône	Cépage(s)	100% syrah
Appellation	Appellation Cornas Protégée	Conservation	jusqu'à 15 ans
Service	14°C et 16°C		

Description

Oeil

Robe pourpre, très soutenue

Nez

Ouvert et expression intense restant harmonieuse où le fruit rivalise avec des notes bouquetées et épicées (baie de sitchuan, violette, cerise à l'alcool, silice).

Bouche

Fine minéralité montrant un beau volume et un équilibre élégant mettant à contribution l'aromatique épanouie, la matière soyeuse et la structure souple autant qu'énergique.

Accord mets/vin

Accompagnera vos viandes : gibiers, magrets de canards et aussi vos fromages

Commentaires

Sucre résiduel: 1.9 g/l Terroir: Granitique Vinification: 1 mois avec rafle entière – Remontages et délestages journaliers Élevage: En fûts de 400 litres de 5 vins sur 12 mois complété de 2 mois en cuve

En une ligne