



● St-Joseph Blanc Vania Guy 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 viticole	Rhône	Cépage(s)	80% marsanne, 20% 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 liqueuse et la tension tannique produite par l'élevage.

Accord mets/vin

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) Bâtonnage de 10 en 10 jours

En une ligne