

Domaine Farge

SAINT JOSEPH TERROIR DE GRANIT



CEPAGE

100% Syrah

SOL

Granitique

VINIFICATION / ELEVAGE

1 mois avec rafle entière- Remontages et délestages journaliers – Levure Indigène. En fûts de 400 litres de 5 vins sur 12 mois complété de 2 mois en cuve

DEGUSTATION

- Œil : Couleur très soutenue à la robe pourpre.
- Nez : Nez riche avec une expression intense de fruit kirsché aux notes épicés, fleuries et minérales.
- Bouche : Bouche chaleureuse aux parfums généreux rappelant le nez avec des tanins fermes. Parfait. Accompagnera vos viandes grillées, tajines d'agneau, cotes de bœuf sauce béarnaise.

GRAPE VARIETY

100% Syrah

SOIL

Granite soil

VINIFICATION / AGEING

1 month with whole stalk - Reassemblies and daily unballastings - Native yeast. In barrels of 400 liters of 5 wines over 12 months followed by 2 months in tank

TASTING

- Colour : Purple dress.
- Nose : The nose has an intense expression of kirsché fruit with spicy, flowery and mineral notes.
- Mouth : Warm mouth with generous flavors reminding the nose with firm tannins. Perfect. Perfect with your meats roasted, meat stews of lamb, beef.