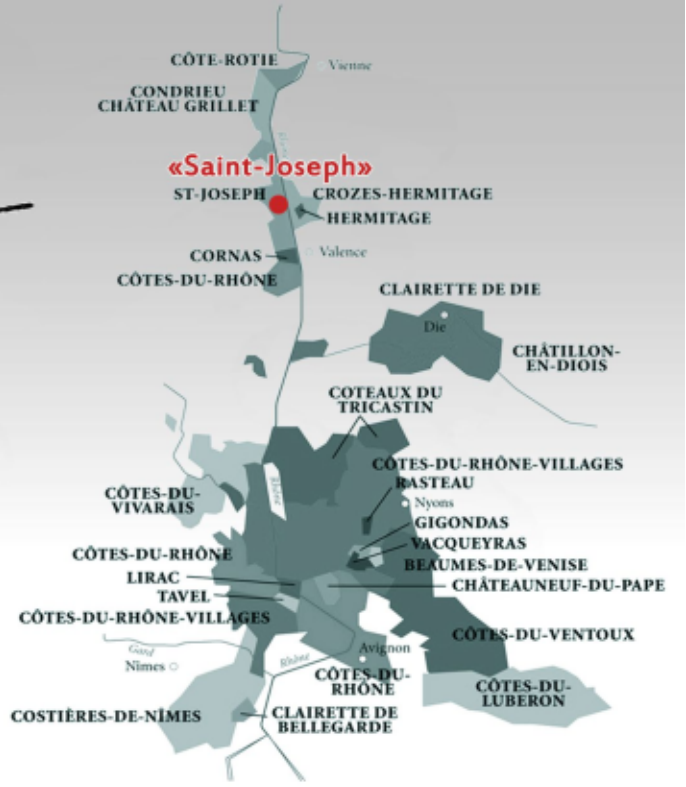
DOMAINE GUY FARGE

# 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 grillés, 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 kirsched 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.