

Guy Farge



PROPRIÉTAIRE

SCEA Guy et Thomas Farge

MARQUE / DOMAINE

Domaine Guy Farge

CUVÉE

Vania

APPELLATION

AOC Saint-Joseph

TYPE

Blanc

MILLÉSIME

2018

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

EN BREF

La cuvée Vania est une fascinante dégustation d'un Saint Joseph Blanc, rond, minéral, fruité (abricot), mure avec au final une légère amertume. Les vignes se situent entre St Jean de Muzols et Vion (07). Médaillé : Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 89/100.

TERROIR

Sol Granitique

Vendanges Manuelles

Âges des vignes: 40 ans

Densité de plantation 6000 pieds / hectare

En reconversion Agriculture Biologique.

VINIFICATION

Fermentation Malolactique

Elevage sur lie

Rendement par cuvée: 36 hl/hectares

ELEVAGE

Elevage 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

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14

**Domaine Guy Farge**

18 Chemin de la roue, 07300 Saint Jean de Muzols

Tel. 0475065849 - [contact@domaineguyfarge.fr](mailto:contact@domaineguyfarge.fr)

[vigneron-guy-farge-rhone.com](http://vigneron-guy-farge-rhone.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE