Domaine Farge



CUVEE
Reynard
APPELLATION
AOC Cornas
CEPAGES
100 % Syrah
EN BREF
Depuis que j'ai repris le domaine en 2018, j'ai à cœur de faire vivre l'héritage de mon père, en proposant des vins qui expriment avec sincérité la richesse de nos terroirs d'exception.
Avec cette cuvée, j'ai voulu transmettre la singularité d'une parcelle très pentue de 1,5 hectare exposée sud-ouest, plantée de vignes de soixante ans, située sur le lieu-dit Reynard, sans doute le plus prestigieux de l'appellation Cornas.
Le vin dévoile une palette aromatique complexe mêlant épices et fruits noirs, portée par une acidité juteuse de petits fruits et des tannins fins et veloutés qui s'étirent dans une finale longue et vibrante. L'élevage est parfaitement fondu, laissant toute sa place à la pureté du fruit. Un vin à l'équilibre remarquable, à la fraîcheur éclatante et à la profondeur minérale saisissante, véritable reflet de son terroir granitique.
TERROIR
Sol granitique
Age des vignes : 60 ans
Sélection parcellaire
A LA VIGNE
Vendanges manuelles
VINIFICATION
100 % grappes entières
Remontage journalier
Levures indigènes
ELEVAGE
12 mois en futs de 400 litres de deux vins.

Domaine Farge – 18 chemin de la roue, 07300 Saint Jean de Muzols - Tel. 0475065849 – contact@domaine-farge.fr
https://www.domaine-farge.com/
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, SACHEZ APPRECIER ET CONSOMMER AVEC MODERATION.