



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cornas « Harmonie » Domaine Guy Farge

Appellation : AOC Cornas

Cépage : Syrah

Région : Rhone

Vinification : 1 mois avec raffle entière - Remontages et délestages journaliers

Garde : 2018-2030

Dégustation : Couleur soutenue à la robe pourpre à reflet mauve. Le nez délivre une expression intense et capiteuse où le fruit kirsché rivalise avec des notes fleuries, épicées et balsamiques : rose, lavande, cacao, baie de sitchuan. La bouche élégante et équilibrée compose une structure à la fois solide et élégante où les tanins sont fondus

Accords : Accompagnera vos viandes : gibiers, magrets de canards et aussi vos fromages

Producteur : Le Domaine Guy Farge s'inscrit dans une tradition familiale forte, qui débute dans les années 1920, avec 12 hectares de vignes. Trois générations plus tard, en 2007 Guy Farge va donner un nouvel essor au domaine et créera ses cuvées en signant ses vins avec une identité bien marquée : des vins de garde qui expriment leur AOP, leur terroirs, puissants et élégants avec une toujours une belle fraîcheur. Le vignoble du Domaine Guy Farge compte aujourd'hui 22 hectares de vignes rarement exposées à la sécheresse. Dans le souci permanent d'un travail respectueux de l'environnement, les méthodes d'agriculture raisonnée adoptées (levures indigènes, recours minimal aux produits de traitement) ont tout naturellement remis à l'honneur le cheval, qui passe dans les rangs de vignes de certaines parcelles pour retourner la terre, et ainsi désherber et aérer les sols. Le domaine Guy Farge produit différentes cuvées AOP (Appellation d'Origine Protégée) : Cornas, Saint-Joseph rouge & blanc; Saint-Péray, Condrieu & Vins de Pays d'Ardèche en rouge et blanc

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com