



À FLEUR DE PAMPRE ROUGE 2022

Art. nr 1031953

Pris 185,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine La Florane & Cuisine en Famille

Ursprung Côtes-du-Rhône, Frankrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache 60%, Syrah 20%, Cinsault 10%, Carignan 10%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet är ungt, fräscht och till brädden fyllt med körsbär och skogsbär. Den solmogna frukten driver vinet och balanseras av en pigg syra och silkeslena tanniner.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank.

Lagring Vinet har lagrats 1 år på sin jästfällning i cementtankar. Drick nu eller lagra i fem år

Passar till Servera vid ca 16 grader till en vitlöksspackad lammstek med ugnsrostade tomater.

Information Domaine la Florane i Côtes-du-Rhône har totalt 75 hektar mark varav 38,5 är dedikerade till vinrankor. Odlingarna återfinns i byarna Visan och Saint-Maurice. Bägge är relativt högt belägna i norra delen av södra Rhône-dalen. Egendomen drivs av Adrien Fabre med hjälp av fadern Francois och fokus ligger på att göra ärliga, smakrika viner som tydligt återspeglar sin växtplats. Bägge odlingarna är biodynamiskt och ekologiskt certifierade. Filosofin kring vinmakningen är att arbetet i vineriet ska lämna minsta möjliga påverkan för att främja växtplatsens karaktär och målbilden är ett "klunkvänligt" vin. Som Adrien själv säger; "When blending, I place a bottle of this on my parents' dinner table. If the bottle is not finished in that meal, the blend is not right!"



Om producenten

Adrien Fabre kommer från en lång rad av vinodlare i området Côtes-du-Rhône. Domaine la Florane i byn Visan kommer från hans mammas sida och l'Echevin i St-Maurice från pappans. Francois, Adriens far, drev dessa två domaine på egen hand fram till 2001 då Adrien anslöt. Vinerna buteljerades då hos ett kooperativ. Tillsammans byggde far och son ett nytt vineri i Visan och det blev starten för Domaine la Florane. Fokus för Adrien är att göra ärliga, smakrika viner som tydligt återspeglar sin växtplats.

Bägge odlingarna är biodynamiskt och ekologiskt certifierade.

Cuisine en Famille är ett hjärteprojekt skapat av Adrien Fabre och hans fru Claire. Hon född, uppväxt och med ansvar för Le Vieux Donjon i Châteauneuf-du-Pape, han i Visan, Côtes-du-Rhône med ansvar för Domaine la Florane. De träffades i gymnasiet, pluggade vidare tillsammans, gjorde slut, blev tillsammans igen och startade sedan familj tillsammans. Om dagarna åker de till var sin del av Rhône, men nu, när de närmar sig åldern 40, kände de att det var dags att göra något tillsammans. Det blev starten för Cuisine en Famille, en negociant-verksamhet med fokus på hållbarhet ur alla perspektiv. Alla viner kommer från vänner till familjen, alla får skäligt betalt, alla är självklart ekologiskt certifierade och alla är fräscha, pigga, fruktiga och ärliga.