

# Domaine la Florane Je Ne Souffre Plus

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Domaine la Florane](#)  
Årgang: 2022  
Land: Frankrike  
Distrikt: Rhône  
Område: Côtes du Rhône-Villages  
Drue: 50% grenache, 50% syrah

Veil. pris horeca: 199.95 eks. mva.  
Pris Vinmonopolet: 249.9,-  
EDP nr. : 5339130  
SAP nr. : 9061833  
Vinmonopol nr. : 11176801

Innhold:  
Syre:3.7  
Sukker:< 3  
Alkohol:13,5 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

## Om produsenten

På kort tid har Domaine la Florane etablert seg som et av de mest spennende nykommene domainene i Syd-Rhône. Før 2019 var Domaine la Florane delt i to vingårder: Domaine la Florane og Domaine de l'Échevin. Domaine la Florane var eid av Marie-Pierre Fabre og hadde vinmarkene sine i Côtes du Rhône Villages «Visan». Domaine de l'Échevin ble etablert av Francois Fabre på 1990-tallet og eide vinmarker i en separat Côtes du Rhône Villages ved navn «Saint Maurice». I 2001 begynte de to vingårdene å bruke samme vinkjeller og dette første til at i 2019 ble de samlet under samme navn: Domaine la Florane.

Domaine la Florane er et litt klassisk eksempel på en vingård som driver flere typer jordbruk. Av totalt 75,5 hektar er det kun 38,5 hektar som er dyrket vinmark. Vinmarkene er delt opp i Côtes du Rhône landsbyene «Visan» (24 hektar) og «Saint-Maurice» (14,5 hektar). Begge landsbyene ligger rett nord for Châteauneuf-du-Pape, men selv om de ligger rett ved hverandre tilbyr de litt forskjellige terroir. Visan ligger mellom 280 og 380 meter over havet og kalles «coste chaude» som betyr «solrik fjellside». Vinmarkene i Saint-Maurice ligger på 380 til 410 meter over havet, så litt høyere enn Visan. Det byr på et mer kalkholdig jordsmonn enn Visan og har nordvendte vinmarker, noe som skaper et litt kjøligere klima enn blant vinmarkene i Visan.

Domaine la Florane kjennetegnes blant annet med at vinmarkene ligger blant gammel og vill skog. Dette er en fordel for biodynamisk drift siden det er ingen risiko for smitte fra naboliggende vinmarker. Domaine la Florane sverger til biodynamiske prinsipper og utnytter seg kun av enkle teknikker i vinmarken for å skape god hygiene og mikroklima rundt plantene. Dette gir utslag på kvaliteten av druene og bidrar til å lage eleganse og kompleksitet i vinene.

Grenache er kongen av domainet. Druen dyrkes kun på syd-liggende vinmarker og bidrar til tekstur, eleganse og finesse i vinene. I de kjøligere vinmarkene dyrkes Syrah som bidrar med syre og friskhet i vinene. Mourvedre, Cinsault og Carignan er også druer som Domaine la Florane bruker i vinene. Dette er druer som komplementerer hverandre godt og skaper friske blandings-viner. For de hvite vinene brukes primært Viognier og Marsanne anses som de historiske druene for Domaine la Florane, som styrkes av Roussanne og Grenache Blanc. Druene dyrkes på nord-liggende vinmarker for å bidra til friskhet og syre. I 2013 begynte domainet å bruke Clairette og Bourboulenc som gir vinene fruktighet.

Det er ikke kun i vinmarkene Domaine la Florane forsøker å bevare friskhet, men de har gjort valg i vinkjelleren som er med på å skape den distinkte stilen til domainet. Først og fremst ligger vinkjelleren kun minutter fra vinmarkene slik at ved innhøstningen tar det ikke lang tid å transportere druene til pressen. Hver enkelt vinmark vinifiseres, fermenteres og lagres individuelt på forskjellige fat avhengig av druens behov. Det er gjennom de forskjellige tiltakene og valgene som Domaine la Florane har tatt som skaper den slanke, presise og elegante stilen de er kjent for.

## Vinifikasjon

100% avstillet. Fermentering på ståltank. 5 måneder på bunnfall i sement. Helt uten svovel.

## Smaksbeskrivelse

Ung, energisk og fast, konsentrert, preg av lakris, kamfer og pepper.

## Passer til

Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt