

DOMAINE
La Florane



DOMAINE LA FLORANE

«Domaine la Florane» est l'expression pure de la nature et de la richesse de notre terroir unique.

Entre partage et complicité, c'est une promesse de vin plaisir, à la fois gourmand et onctueux. Un moment vrai d'authenticité.

Terroir :

Nous avons conçu ce vin à partir d'une majorité de vieilles vignes de Grenache. Elles sont cultivées en banquette sur la partie haute de la propriété à une altitude de 320 mètres et s'enracinent sur un sol calcaire graveleux. Abritées en partie du mistral, elles jouissent d'un ensoleillement privilégié et se situent au cœur de la propriété. La parcelle de Syrah, située au pied de notre cave, entre dans la composition de cette cuvée comme partenaire privilégié du Grenache. Agées d'une trentaine d'années, les vignes sont exposées plein Sud et profitent des bienfaits du Mistral.

ASSEMBLAGE VINIFICATION :

90% Grenache, 10% Syrah.

Nous vinifions la totalité de ce vin en cuve inox après une minutieuse sélection parcelle par parcelle. La vendange est égrappée et foulée en totalité, elle sera ensuite encuvée par gravité.

La vinification est naturelle et traditionnelle, c'est à dire sans levure ni aucun apport. Nous privilégions les macérations longues pour ce vin. Les jus sont écoulés par gravité, en séparant bien les jus de goutte et les jus de presse.

Chaque jus de goutte de chaque parcelle est élevé séparément : la moitié dans une petite cuve en béton et l'autre moitié est mise par gravité dans des barriques bordelaises et bourguignonnes de 2 vins ainsi que des demi muids. Nous soutirons les jus une première fois après la fermentation malolactique qui se finit souvent à l'arrivée du printemps.

Le vin est seul maître de la durée de son élevage, elle est en moyenne de 10 mois.

Le pressurage du marc s'effectue avec un pressoir pneumatique de dernière génération. Les jus qui en sortent sont directement entonnés dans des barriques de 2 vins, de la pressée la plus douce à la plus forte afin de bien les séparer. Toutes les presses sont élevées pendant 6 mois en barriques avant de les réintégrer à la cuve en béton où se trouvent une partie des jus de goutte.

Les vins sont assemblés au dernier moment, un mois et demi avant la mise en bouteille. Comme nous souhaitons garder la pleine expression de notre assemblage, le vin n'est pas filtré. Nous laissons ensuite les bouteilles se reposer environ 6 mois avant de les commercialiser.

DÉGUSTATION :

Vêtu d'une robe rubis, il séduit par son caractère féminin. Il est souple, ouvert, sans défaut et coulant. Moyennement corsé et joliment gras, ce vin présente une concentration et une texture d'un excellent aloi. Il est des plus plaisant et des plus charmeur avec un nez poivré de cerise et de garrigue. Il déploie une finale souple et accessible aux tons soyeux et veloutés.

