



## La Florane - A Fleur



Domaine	La Florane
Pays et région d'origine	France - Rhône Sud
Dénomination	AOC Côtes du Rhône



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	A Fleur
Millésime	2022
Cépages	Gre'nache, Cinsault, Syrah et Carignan
Elevage	Elevage en cuve inox et cuves béton
Prix	11,00 € <b>10,50 € pour les recommandés</b>



### Histoire du Domaine

« Rester fidèles à nos intuitions intimes, et aussi à nos rêves. » Rêves communs entre François Fabre et Adrien, son fils. Renouer avec la terre, lui rendre hommage, la protéger, et faire que chaque geste soit au plus près de l'esprit de La Nature. Produire des vins issus de raisins biologiques, vrais, qui vibrent et émeuvent. Des vins profonds, équilibrés, soyeux.

Une aventure humaine et familiale, une aventure bâtie sur des racines historiques s'appuyant, jour après jour, sur la valorisation de l'héritage de deux grands terroirs.

### Caractéristiques du vin

D'une couleur rouge cerise et d'un abord facile, ce vin plaît par son équilibre parfait. Doté d'un fruité mûr accompagné de tanins souples, ronds et séduisants à tout moment, il s'accommode d'une température légèrement fraîche pour en profiter pleinement.

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après 30 minutes. Il se gardera jusque 2029.

**Température de consommation idéale:** 14-16°C

#### Accord Mets vin:

Entre amis, légèrement rafraîchi, sur un beau plateau de charcuterie ibérique ou belge car en Ardennes on trouve de la qualité aussi !



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Les vieilles vignes sont-elles toujours vieilles ? (Partie II)

Nous vous avons déjà proposé des vins issus de "Vieilles Vignes". Ce terme est parfois utilisé de manière un peu « fourre-tout ». Il est donc utile de faire le point sur l'utilisation de ce terme par les vignerons car il est également très souvent présent sur les étiquettes ou contre-étiquettes. Donc, à quel âge commence-t-on à être vieux quand on est une vigne ? Qu'est-ce que ce terme recouvre et quand est-il raisonnable de le mentionner ? Voici la partie II.

La réalité, c'est que la vieillesse d'une vigne possède une part de relativité. Et comme tout être humain, il y en a qui vieillissent plus ou moins vite... Pour compliquer le tout, cela dépend aussi des cépages et des régions viticoles.

Avec la mention "Vieilles Vignes" sur une étiquette, certains producteurs peuvent vouloir dire qu'il s'agit simplement des plus vieilles vignes (ou des moins jeunes...) de leur domaine. Un domaine récent peut ainsi considérer que la première parcelle qu'il a plantée, il y a 25 ans, mérite d'être ainsi distinguée. Ce qui fera sourire un producteur de Châteauneuf-du-Pape où les vignes de plus de 60 ou 80 ans (et même centenaires) sont très courantes dans la plupart des domaines. Ainsi, le grenache donnera souvent de jolies grands-mères dans ses vignobles alors que le gamay produit nettement moins de centenaires... C'est génétique, on n'y peut rien !

Mais la façon dont on traite une vigne influe également sur sa longévité. Ainsi une vigne dont on exige de gros rendements chaque année fatiguera plus vite que celle à qui on demande une charge raisonnable. Une vigne vendangée à la machine (donc fortement secouée chaque année) se "ridera" également plus vite que celle qui est vendangée à la main.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)