

## Visan 2024 à Fleur Blanc

### DOMEIN

Domaine la Florane is het perfecte voorbeeld van de nieuwe generatie jonge wijnmakers zoals Adrien Fabre. Hij maakt optimaal gebruik van zijn terroir, gebruikt steeds minder hout (voor een meer pure stijl) en hij maakt ronde wijnen met finesse waarbij de uitbundige kracht van de zuidelijke Rhône herkenbaar, maar ook beheerst blijft. Biologisch en biodynamisch werken is voor Adrien een must voor een levendige bodem en sterke wijnstokken. Druivenrassen zoals Grenache, Cinsault, Mourvèdre en Syrah hebben allemaal hun eigen plek. De meeste percelen liggen op het zuiden en een gedeelte op het westen. Vanwege de hoogte (200 tot 400 meter) is er volop verkoeling, ook vanwege de Mistral, zodat alle wijnen de juiste 'fraîcheur' hebben. Adrien maakt 1 zeer smakelijke wijn volledig zonder sulfiet: de 'Je ne souffre plus'.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

A Fleur new style en met een facelift van de etiketten! Een wijn die een feestelijk, vrij en uitnodigend gevoel geeft maar ook enorm aan intensiteit gewonnen heeft. Lichtgeel van kleur. Aromatische en krachtige neus. Rijp. Gedroogd fruit. Duidelijke Rhône stijl. Rijpe aroma's versus frisheid zijn perfect in balans. Zachtrijpe aanzet in de mond. Krachtige maar elegante textuur en met steenachtige minerale franje. Lekker spannende smaakjes. Vulling. Wijn gaat veel van zich laten zien en horen. Prachtige eetwijn!

### DRUIVENRAS

Marsanne, Grenache, Roussanne, Viognier, Bourboulenc, Clairette, Piquepoul

### GASTRONOMIE

Een stevige zuidfranse vissoep lijkt me ideaal, maar niet iets wat je elke dag even opzet. Gegrilde gamba's dan maar, of stukje tonijn met een antiboise zullen ook niet van schrik van de (terras)tafel afspringen.



**BEWAARTERMIJN** 2025- 2027

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Zuid Rhône

**OOGSTJAAR** 2024

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Domaine la Florane

**ALCOHOL** 12,5%

**SMAAKPROFIEL** -