

ECHEVIN ROUGE 2021

Art. nr 1031954

Pris 189 kr

Storlek 750 ml

Producent Domaine La Florane & Cuisine
en Famille

Ursprung Côtes-du-Rhône Villages,
Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 70%, Grenache 30%

Alkoholhalt 14%

Restsocker 1 g/l

Sortiment Privatimport

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Fräscht, intensivt och jositgt med lager av plommon och skogsbär med inslag av svart te, peppar och delikata florala toner. Den djupa, stömogna frukten balanseras av en fräsch och pigg syra och lyfts av de lätta tonerna av viol.

Tillverkning Druvorna kommer från de egna odlingarna som ligger i byn St-Maurice, i norra delen av södra Rhônedalen. Rankorna är ca 30 år gamla. De växer i nord-/nordöstligt -läge på 380-410 meters höjd på en platå, i jordar av lera och kalksten täckta av klappersten. Druvorna skördas för hand. Delar av dem avlägsnas från klasarna och de jäses tillsammans på ståltank för att sedan mogna i ca 15 månader, till hälften på cementtankar och till hälften på 600 liter stora gamla franska ekfat. Filosofin kring vinmakningen är att arbetet i vineriet ska lämna minsta möjliga påverkan för att främja växtplatsens karaktär och framhäva den fräscha frukten och silkiga tanninerna.

Lagring Drick nu eller lagra i fem år

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.



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.