DOMAINE
LA FLORANE

Gravitas Wine Marketing
orders@gravitaswinemarketing.com
415-200-9702
www.gravitaswinemarketing.com

Wines crafted by instinct

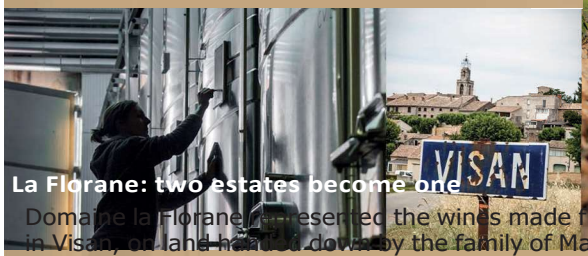
RHÔNE VALLEY WINES
• VISAN • SAINT-MAURICE

Sculpting history into a work of nature

Letting vines grow as naturally as possible, in tune with the stars, and with respect for fauna and flora.
Remove wines' artificial and pointless layers.
Offer sincerity in our cuvées, and show they are immortal!
This is what animates us, and why we farm Domaine la Florane biodynamically.
Here in the southern Rhône Valley, in Provence, we love making wines that reflect the terroir's enriching presence.
In this forest-hemmed haven where we live, above the villages of Visan and Saint-Maurice, we make pleasurable and elegant wines.

Vinification & ageing

The cellar, three quarters underground, has a gravity-fed design to avoid any unnecessary mechanical steps. With this short natural pathway from vine to vat, the grapes retain all their intrinsic qualities. The vines are just a few minutes from the vat room, where we look after our wines with extreme care.
We vinify them plot by plot, but without too many interventions, thanks to our excellent facilities. The vats – concrete (ovoid), oak and stainless steel – protect the wines' freshness and the varietal and terroir traits that they express. François and Adrien tend the vines with meticulous precision, while Peggy the oenologist conducts the orchestra in the cellar! She empowers each plot-specific cuvée.



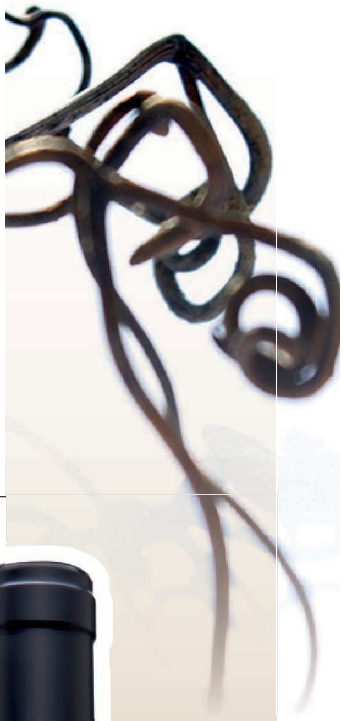
La Florane: two estates become one

Domaine la Florane represented the wines made from vines in Visan, originally handed down by the family of Marie-Pierre Fabre.
The vines in Saint-Maurice bore the name of Domaine de l'Échevin. Guillaume de Rouville, a family ancestor who was a Lyon city councillor in 1586, inspired François Fabre when he founded the estate in 1990. In 2001, the family's two estates began using the same, specially-built ageing cellar, but each estate kept its name.
In 2019, they united under the Domaine la Florane banner. The cuvée names are unchanged: the Saint-Maurice wines are still Échevin and Guillaume de Rouville. Three generations of vignerons and two terroirs, but the same family spirit, and a shared philosophy that now underpins a single identity.

Organic & Biodynamic Farming

A Fleur de Pampre

ROUGE / RED



Conçu dans un esprit jeune et convivial. C'est un art de vivre, un mélange subtil de couleurs et d'arômes, pour le plaisir des sens, tout simplement. Il incarne la gourmandise et le partage. C'est un moment de détente et de voyage, une sensation qui respire ce terroir du sud de la France.

Conceived as a young and convivial spirit. It's a way of life: a subtle blend of colours and flavours, to simply please the senses. It stands for indulgence and sharing. Take a moment to unwind and go on a sensual journey through this southern French terroir.

• CÉPAGES / VARIETIES

> Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan.

• VIGNES / VINES

> Situées à 300 mètres d'altitude dans des sols argileux et âgées d'une trentaine d'années.

> At 300 metres altitude in clay-rich soils, and about 30 years old.

• VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

> Fermentation alcoolique en cuve inox, puis élevage sur lies fines en cuve béton.

> Alcoholic fermentation in stainless steel vats, then aged on fine lees in concrete vats.

• DÉGUSTATION / TASTING NOTES

> 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 séduisant à tout moment, il s'accommode d'une température ambiante ou légèrement fraîche.

> Cherry red and highly approachable, this wine has perfect balance. A seductive cuvée at any hour, packed with ripe fruit underlaid by supple rounded tannins. Best enjoyed at room temperature or slightly cooler.

Disponible en / Available sizes: 50cl, 75cl et 150cl.

DOMAINE LA FLORANE

François & Adrien FABRE
VIGNERONS
199, chemin des Bourdeaux
84820 VISAN (Provence) France
contact@domainelaflorane.com
Tél. : + 33 (0)4 90 41 90 72
www.domainelaflorane.fr

Culture Biologique & Biodynamique
Organic & Biodynamic Farming

A Fleur de Pampre

BLANC / WHITE

• CÉPAGES / VARIETIES

> Marsanne / Roussanne / Viognier / Bourboulenc / Grenache Blanc / Clairette.

• VIGNES / VINES

> Situées à 350 mètres d'altitude dans un mélange de galets roulés et de terre. Âgées d'une trentaine d'années, abritées de bois sur le vallon est, les vignes sont ainsi protégées du soleil ardent.

> At 350 metres altitude in a pebble and soil mixture. About 30 years old, and sheltered by woods to the east, thus protected from the intense sun!

• VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

> Pressurage et débourbage à froid. La fermentation alcoolique et l'élevage se font en cuve béton sur lies fines.

> Grape pressing and pomace removal are done cold. Alcoholic fermentation and ageing in concrete vats on fine lees.

• DÉGUSTATION / TASTING NOTES

> Vin tout en simplicité au nez discret et frais. Il présente en bouche des notes de fruits frais. Bonne vivacité et longueur en bouche étonnante.

> A wine of appealing simplicity, with a fresh discreet nose. On the palate: fresh fruity notes. Highly vivacious, and amazingly long on the finish.

DOMAINE LA FLORANE
François & Adrien FABRE
VIGNERONS
199, chemin des Bourdeaux
84820 VISAN (Provence) France
contact@domainelaflorane.com
Tél. : + 33 (0)4 90 41 90 72
www.domainelaflorane.fr

Culture Biologique & Biodynamique
Organic & Biodynamic Farming

A Fleur de Pampre

ROSÉ

• CÉPAGES / VARIETIES

> Cinsault / Grenache / Syrah.

• VIGNES / VINES

> Situées à 300 mètres d'altitude dans des sols argileux et âgées d'une trentaine d'années.

> At 300 metres altitude in clay-rich soils, and about 30 years old.

• VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

> Raisins ramassés de nuit pour la fraîcheur, puis pressés dans un pressoir pneumatique. Les jus fermentent ensuite dans des cuves en béton. Ils seront élevés dans la même cuve sur lies fines, dans le but de les engraisser.

> The grapes are picked at night for freshness, then pressed pneumatically.
The juices then ferment in concrete vats, before ageing on fine lees in the same vats to acquire a fuller body.

• DÉGUSTATION / TASTING NOTES

> De couleur rose pâle, ce rosé révèle un fruité bien glycériné de groseille, une finale vive souple et pure, avec de la sucrosité en prime.

> This pale pink rosé reveals generous, heady, glycerol-laced notes of redcurrant; a lively, supple and pure finish; and sucrosity as well.

Disponible en / Available sizes: 50cl, 75cl, 150cl et 3L.

DOMAINE LA FLORANE

François & Adrien FABRE
VIGNERONS
199, chemin des Bourdeaux
84820 VISAN (Provence) France
contact@domainelaflorane.com
Tél. : + 33 (0)4 90 41 90 72
www.domainelaflorane.fr

Culture Biologique & Biodynamique
Organic & Biodynamic Farming

JE NE SOUFFRE PLUS

• CÉPAGES / VARIETIES

> 50 % Grenache / 50 % Syrah.

• VIGNES / VINES

> Situées à 400 mètres d'altitude sur un beau terroir de galets roulés.

> At 400 metres altitude in excellent soil covered by pebbles.

• VINIFICATION & ÉLEVAGE / AGEING

> Raisins égrappés. Cuvaison courte à basse température, juste comme il faut. Élevage en cuve béton sur lies totales pendant cinq mois. Pendant ce temps, on laisse faire, on écoute, on déguste, on patiente…

> The destemmed grapes undergo short vatting at low temperature, just as they should be. Then, five months in concrete vats on the lees: we let the wine evolve while we listen and taste, patiently…

• DÉGUSTATION / TASTING NOTES

> De couleur soutenue, ce rouge est une explosion de fruits rouges et noirs. C'est comme croquer dans une grappe de raisin.

> This dark wine is an explosion of red and black berry fruits. LIke biting into a bunch of grapes.

DOMAINE LA FLORANE

François & Adrien FABRE
VIGNERONS
199, chemin des Bourdeaux
84820 VISAN (Provence) France
contact@domainelaflorane.com
Tél. : + 33 (0)4 90 41 90 72
www.domainelaflorane.fr

Culture Biologique & Biodynamique
Organic & Biodynamic Farming