

LES FLEURS ROUGE

2024

BRUNO LAFON

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	5 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Vulkanisch, zand, klei en mergel
Druivenras	Cinsault, Grenache, Syrah
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Dagelijkse drinkwijn, BBQ, pasta's, gebakken vis, op zich
Lagering	Beton
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Fruitig, speels, sappig



Omschrijving

Dat Bruno Lafon milieubewust is weten we, Les Fleurs is hier een vervolg van. Om de ecologische impact te verminderen kiest hij voor lichtere flessen en/of flessen met een hoog percentage gerecycleerd glas (met minstens 85% gerecycleerd glas). Les Fleurs is uitsluitend gemaakt van biologisch geteelde druiven. De etiketten (en kartonnen dozen) zijn gedrukt op gerecycleerd papier en met milieuvriendelijke inkt.

Les Fleurs komt van een bijzondere perceel met 60 jaar oude Cinsault-druiven. De blend is compleet met 10% Grenache en 10% Syrah.

In het glas kleine rode bessen en een vleugje citroenschil, met een subtiele toets van witte peper. Puur drinkplezier!

BRUNO LAFON

Als telg van de beroemde Lafon familie in Bourgogne (Domaine des Comtes Lafon), besloot Bruno in 1998 zijn eigen weg te gaan in het zuiden van Frankrijk. 6 maanden lang trok hij met zijn vrouw rond om aldaar een geschikt domein te vinden. De ligging van de wijngaarden en het potentiële terroirkarakter waren het belangrijkste, los van een appellatie.

Zo vond hij Magellan in Magalas, een domein dat al sinds einde de 19de eeuw in familiehanden was, maar door het overlijden van de vader helaas verloederde. De terroirs waren er, goed 42 ha, en dit verdeeld over de beste percelen rond het dorp.

Naast zijn eigen domein creëerde Bruno hechte banden met collega wijnmakers. Enerzijds creëerde hij een portefeuille van domeinen die hij in het buitenland vertegenwoordigd. Anderzijds startte hij met het maken van wijnen samen met enkele van deze partners, verspreid over de Languedoc en de Rhône. Een sterke prijs-kwaliteit is hier het credo.

Zo brengt Bruno Lafon al jaren de heerlijke Faugères “Met Mas du Colombel” van de familie Chabbert op de markt. Mas du Colombel ligt op 300m hoogte, te midden van de leisteenzone en aan de voet van de ruwe Cévennes. De stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud, maar uitschieters tot 90 jaar vormen geen uitzondering. Het werk in de wijngaard gebeurt met groot respect voor de natuur, en dit alles met het oog op een toegankelijke, maar typische Faugères. Verder selecteerden we een speelse, frisse en lichtvoetige Rosé, die Bruno als “Jardin d’été” bottelt.