

DOMAINE LA FLORANE

HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA
BIOLOGIQUE

AOP HUILE
D'OLIVE
DE NYONS

NYONS AOP OLIVE OIL
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ORGANIC & BIODYNAMIC

HUILE D'OLIVE / OLIVE OIL

100 % Tanche et AOP Nyons, cette huile d'olive joue la finesse et l'équilibre : fruité délicat, amertume légère, finale élégante. Issue d'oliviers conduits en agriculture biologique depuis plus de quarante ans.

100% Tanche and AOP Nyons, this olive oil is all about finesse and balance, with delicate fruitiness, light bitterness and an elegant finish. Produced from olive trees farmed organically for over forty years.

VARIÉTÉ / OLIVE VARIETY

- Tanche - L'AOP Nyons est depuis sa création mono variétale. Seule la Tanche est produite sur son aire d'appellation.
- Tanche - Ever since the Nyons AOP appellation was created, only the Tanche olive variety has been produced there.

APPELLATION / APPELLATION

- Appellation d'Origine Protégée de Nyons. En savoir plus sur l'AOP Nyons : www.nyons-aoc.com/FR
- Nyons AOP (Protected Designation of Origin). Find out more about the Nyons AOP (in French): www.nyons-aoc.com/FR

OLIVERAIE / OUR OLIVE GROVE

- Cette oliveraie se situe à l'extrême est de Visan, sur les hauts coteaux à 400 mètres d'altitude, sur un versant sud-est. La parcelle est voisine de nos vignes se situant sur la commune de Saint-Maurice-sur-Eygues.
 - > Les Arbres ont été plantés en 1957 par Monsieur Combes. En effet, suite aux gels exceptionnels de 1956, la majorité des oliviers de la région ont déperé. Beaucoup d'agriculteurs décident alors de replanter des oliviers sur de nouvelles parcelles pour sauver cette production millénaire.
 - > Monsieur Combes a ensuite vendu sa parcelle à Monsieur Bérard pour acheter son premier tracteur à la fin des années 60. Ce dernier, avant-gardiste, a commencé dès 1984 à cultiver ses oliviers en agriculture biologique, pour se certifier en 1987. Ses enfants ne voulant pas reprendre, et sachant que nous étions ses voisins de parcelle les plus proches et que nous rêvions de produire de l'huile, il nous a vendu à l'âge de 87 ans cette parcelle composée d'oliviers, vignes et bois en début 2019.
 - > Nous avons fait de gros travaux au niveau de la taille et des sols, ne permettant pas de produire en 2019. Notre première année de production est donc le millésime 2020.
- The grove is in the easternmost part of the municipality of Visan, on a high-lying, southeast-facing hillside at 400 metres altitude. The plot is adjacent to our vines in the neighbouring municipality of Saint-Maurice-sur-Eygues.
 - > Our olive trees were planted in 1957 by Monsieur Combes. The big freeze of 1956 killed off most of the olive trees in the area, and many farmers decided to plant olive trees in new plots to save this farming activity, which dates back thousands of years.
 - > Mr Combes then sold his plot to Mr Bérard in the late 1960s, so that he could buy his first tractor. Mr Bérard was ahead of his time: in 1984, he began farming his olive trees organically, and received certification in 1987.
 - As his children did not want to succeed him and he knew that we, his closest neighbours, dreamed of producing oil, he sold us this plot of olive trees, vines and woodland in early 2019, at the age of 87.
 - > We carried out considerable pruning and land preparation, which prevented us from producing oil in 2019. Our maiden vintage is thus 2020.

DÉGUSTATION / TASTE PROFILE

- L'Huile d'olive de Nyons se caractérise par un nez de pomme verte et des arômes de fruits secs, ainsi qu'un goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et d'herbe fraîchement coupée. Sa couleur est jaune à reflets verts. Cette huile est faiblement amère et « ardente ».
- Nyons olive oil is defined by green-apple and nutty aromas and a buttery taste, sometimes laced with flavours of fresh hazelnut and fresh-cut grass. Yellow with green tints, this oil has little bitterness or pepperiness.

Disponible en / Available sizes: bouteille de 50cl, bidons métalliques 1L et 3L.

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.com

Vins d'instincts / Wines crafted by instinct
VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE / RHÔNE VALLEY WINES
VISAN • SAINT-MAURICE-SUR-EYGUES

Culture Biologique
& Biodynamique
Organic & Biodynamic
Farming

