



Moulin  
de Lène



*Dans l'atmosphère méditerranéenne des coteaux du vieux Biterrois, s'étale l'authentique Domaine Moulin de Lène.*

*«Créer un vin, c'est oser l'originalité en choisissant ce que les autres ne font pas !»*

*Jacques Frayssinet élève patiemment ses vins avec la créativité que lui offrent son terroir d'exception et sa diversité de cépages.*

Moulin de Lène  
SCEA Famille Frayssinet  
Route de Fouzilhon  
34480 Magalas – France  
Tél. +33 (0)4 67 36 06 32  
domaine@moulindeleone.com

www.moulindeleone.com

# ALPHONSE DE LENE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée  
Blanc 12.5% vol.

La gamme ALPHONSE propose des vins gourmands, généreux, faciles et fruités de tous instants.

A vous d'inventer les moments qui vont avec...

### TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Ancienne terrasse de la Lène argilo-calcaire, graveleuse. Partie miocène moyen, partie pliocène lagunaire. Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.

### VIGNOBLE

Conduite raisonnée, traitement avec des produits naturels. Fertilisation totalement organique. Travail du sol avec labours. Palissage haut de la végétation assurant une bonne exposition des grappes et du feuillage.

### RENDEMENT

Maîtrisé par une taille courte entre 60 et 65 hl/ha. Vendanges en vert les années généreuses.

### CEPAGE

Chardonnay

### VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit, les raisins sont récoltés à différents niveaux de maturité : une partie à "maturité" pour la fraîcheur du vin et des arômes et une partie à "grande maturité" pour la richesse aromatique. Le raisin est par la suite égrappé, trié puis pressé directement. La fermentation se déroule en cuve inox thermo-régulée.

### DEGUSTATION

Vin d'une belle fraîcheur à la robe jaune pâle aux reflets pistache. Le nez s'exprime sur des notes florales (aubépine, fleur d'acacia). Sa bouche est délicate avec une finale aux arômes de fruit à chair blanche (pêche).



**GARDE :** 2 ans

**SERVICE :** 8°C

### ACCORD METS VIN :

Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillés accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.

### PALMARES :

**2016 : Sélection** Guide Bettane et Desseuve (millésime 2015)

**2015 : Médaille d'Argent** au Concours National des Vins IGP de France (millésime 2014)

**2015 : Sélection** « Un Vin Presque Parfait » Palmarès (millésime 2014)

**2014 : Sélection** « Un Vin Presque Parfait » Palmarès (millésime 2013)

### CONDITIONNEMENT :

**Bouteille :** Bordelaise

### Carton :

6 bouteilles 75cl couchées  
Ou sac trio fraîcheur

\* Sud de France





Moulin  
de Lène



*The Moulin de Lène sets in the authentic Mediterranean atmosphere by the hillsides of the old Beziers area.*

*«Elaborating a wine means to dare being different and doing certain things that others don't! »*

*Jacques Frayssinet patiently elaborates and produces his wines thanks to the creativity given by this exceptional land and its wide range of varietal.*

Moulin de Lène  
SCEA Famille Frayssinet  
Route de Fouzilhon  
34480 Magalas – France  
Tél. +33 (0)4 67 36 06 32  
domaine@moulindeleene.com

www.moulindeleene.com

# ALPHONSE DE LENE

## Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

White 12.5% vol.

The ALPHONSE range is elaborated for the pleasure, celebrations and moments of conviviality. All wines are fruity, spontaneous and fresh.

### SOIL

Hillsides overlooking the Biterrois hinterland. Clay-lime, gravelly former terrace of the Lène. Partly mid-Miocene and partly lagunar Pliocene. Deep soil allowing good root exploration and an ability to stand up to drought in the summer.

### VINEYARD

All work is done in respect with the Terra Vitis® sustainable vinegrowing and winemaking specifications by using organic fertilisation. The soil is cultivated either manually or mechanically with no pesticides. All plants are tied high ensuring an important leaf surface and good ripeness.

### YIELD

Hard pruning between 60 and 65 hl/ha.  
Green grape harvest in good years.

### GRAPE VARIETIES

Chardonnay

### VINIFICATION

Grapes are harvested at night. We select grapes in accordance with their different levels or ripeness. The ripened grapes are selected to bring freshness and aromas. The fully ripened ones add rich flavors. Destemmed grapes are pressed immediately. Fermentation takes place under controlled temperature in stainless steel tanks.

### TASTING NOTES

Wine with lovely freshness. Delicate pale-yellow color with pistachio highlights. The nose is very floral (hawthorn, acacia flowers) completed by white-fleshed fruit aromas (peach)



**KEEPING :** 2 years

**SERVING TEMPERATURE :**  
6°C – 8°C

### FOOD PAIRING:

Aperitif, shellfish, fish, white meats with a dash of olive oil and lemon, soft creamy cheese.

### AWARDS :

**2016: Selected** at the Bettane et Desseauve Wine Guide Book (2015 vintage)

**2015 : Silver Medal** at the French National IGP wines Competition (2014 vintage)

**2015 : Selected** « Un Vin Presque Parfait » French National Wine Competition (2014 vintage)

**2014 : Selected** « Un Vin Presque Parfait » French National Wine Competition (2013 vintage)

### PACKAGING :

**Bottle :** Bordeaux style

### Cases

6 bottles 75cl laid flat  
Or cool bag with three compartments

\* Sud de France

