



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@moulindeleene.com

www.moulindeleene.com

ALPHONSE DE LENE

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Rosé 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

Cinsault, Mourvèdre et Vermentino.

VINIFICATION

Récolte au petit matin pour préserver la fraîcheur des arômes. Ce rosé est élaboré par pressée directe, seuls les premiers jus plus clairs et plus aromatiques sont utilisés pour l'élaboration de cette cuvée.

DEGUSTATION

Robe d'un rose pastel. Le nez est intense et s'ouvre sur une gamme de petits fruits frais (framboise). Belle attaque franche en bouche aux parfums d'agrumes (pomelos).



GARDE : 2 ans

SERVICE : 8°C

ACCORD METS VIN :
Apéritif, salades composées, poissons, grillades, plage, piscine, soleil ...

PALMARES :
2017 : Sélection Guide Bettane et Desseauve (millésime 2016)

CONDITIONNEMENT :
Bouteille : Bordelaise

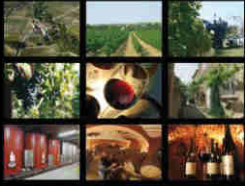
Carton :
6 bouteilles 75cl couchées
Ou sac trio fraîcheur

* 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
Rosé 12.5% vol.

The ALPHONSE range is elaborated for 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

Density of 4000 vines per hectare insuring a good and natural interaction/regulation in between them. 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. Pruning is performed based on the traditional tree-form shape to spread out the harvesting in a better way and obtain good breathing plus homogenous ripeness. The 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

Cinsault, Mourvèdre and Vermentino.

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

Beautiful and delicate pink color. Intense nose completed with small fresh fruit notes (raspberry). Nervous attack on the palate enriched with citrus aromas (pomelos)



KEEPING : 2 years

SERVING TEMPERATURE:
6°C – 8°C

FOOD PAIRING :

Aperitif, mixed salads, fish, bbq, on the beach, by the pool enjoying the sun...

AWARDS :

2017: Selected at the Bettane & Desseave Wine Guide Book (2016 vintage)

PACKAGING :

Bottle : Bordeaux style

Cases :

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

* Sud de France

