



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 LÈNE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée  
Rouge 13% vol.



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

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

### TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Anciennes terrasses de la Lène argilo-calcaires, graveleuses. Partie miocène moyen, partie pliocène lagunaire. Sol sablo limoneux, permettant une bonne exploration du système racinaire et conférant à nos vins beaucoup de finesse.

### VIGNOBLE

Densité de plantation de 4000 pieds par hectare, assurant une bonne compétitivité entre cep, régulant ainsi la vigueur de façon naturelle. Conduite raisonnée avec certification Terra Vitis®. Fertilisation totalement organique, travail du sol manuel et mécanique, pas de désherbant. Taille en gobelet éventail (ou Lépine) permettant un bon étalement de la récolte, une bonne aération ainsi qu'une maturité homogène. Palissage haut (1/2/2/1) assurant une surface foliaire importante et une bonne maturité du fruit.

### RENDEMENT

De 60 à 65 hl par hectare, dans le but d'obtenir un vin avec une forte expression de fruit, de la souplesse et une concentration maîtrisée.

### CEPAGES

Syrah, Grenache et Merlot.

### VINIFICATION

La récolte, l'égrappage et le tri manuel se font au petit matin pour conserver les arômes primaires. Nous réalisons ensuite une macération pré-fermentaire à froid qui a pour but d'extraire les arômes de fruits frais. La macération est très rapide afin d'éviter les tanins durs et agressifs.

### DEGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Le nez est expressif avec des arômes de fruits mûrs (framboise, fraise). La bouche est élégante, marquée par la fraîcheur des tanins et soulignée par une touche épicée (coriandre).



**GARDE :** 2 ans

**SERVICE :** 15°C

#### ACCORD METS VIN :

Apéritif, charcuterie, burger maison, pizza, grillades, fromages.

#### PALMARES :

**2018 : Médaille d'Or** « Berliner Wein Trophy » (millésime 2017)

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

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

**2011 : Sélection** au Guide Hachette (millésime 2009)

**2010 : Sélection** au Guide Hachette (millésime 2008)

**2009 : Sélection** au Guide Hachette (millésime 2008)

**2008 : Une \*** au Guide Hachette (millésime 2007)

**2007 : Médaille d'Argent** au Concours Général Agricole de Paris (millésime 2006)

**2006 : Coup de cœur** au Guide Hachette.

#### 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  
Red 13% 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

About 60 to 65 hl by hectare, with the aim of obtaining a wine with a strong fruit expression and the best concentration.

### GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache and Merlot.

### 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

Deep red color, Expressive nose enriched with ripe black fruit aromas (raspberry, strawberry). Elegant mid-palate emphasized by freshness of tannins and spicy notes (coriander)



**KEEPING** : 2 years

**SERVING TEMPERATURE**: 12°C

#### FOOD PAIRING :

Aperitif, parties, charcuterie, home made burgers, pizza, bbq.

#### AWARDS :

**2017** : Gold medal at the "Berliner Wein Trophy" (2017 vintage)

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

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

**2011** : Selected by Hachette Guide (2009 vintage)

**2010** : Selected by Hachette Guide (2008 vintage)

**2009** : Selected by Hachette Guide (2008 vintage)

**2008** : One \* Hachette Guide (2007 vintage)

**2007** : Silver medal at the Paris General Agricultural Competition (2006 vintage)

**2006** : Coup de Coeur Guide Hachette

#### PACKAGING :

**Bottle** : Bordeaux style

**Cases** : 6 bottles 75cl laid flat

Or cool bag with three compartments

\* Sud de France

