



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

ZANZI'BIB

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Rouge 13% vol.

ZANZI'BIB a été élaboré avant tout pour le plaisir, la fête et les moments de convivialité. Ses vins sont fruités, spontanés, frais et gouleyants.

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 : 3 mois

SERVICE : 12°C

ACCORD METS VIN :
Apéritif, charcuterie,
burger maison, pizza,
grillades, fromages.

CONDITIONNEMENT :
Bag in Box 5 Litres

* 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

ZANZI'BIB

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication
Red 13% vol.

The ZANZI'BIB 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

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 to obtain a smooth wine with rich fruity notes.

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 : 3 months

SERVING TEMPERATURE: 2°C

FOOD PAIRING :

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

PACKAGING: Bag in Box 5 L

* Sud de France

