



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*

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

# CLAIR DE LÈNE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Blanc 12.5% vol.

« Ce Clair de Lène a été élaboré avec l'objectif de produire un blanc exclusif, plein de fraîcheur et de croquant.

Vin délicat et séducteur, pour des instants riches en émotion....»

### 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 40 et 50 hl/ha.

### CEPAGE

Vermentino et Colombard.

### VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit, les parcelles sont situées à 400 mètres de la cave de vinification ce qui nous permet de rentrer en cave un raisin frais et en parfait état. Le raisin est égrappé, trié manuellement puis pressé rapidement pour éviter l'oxydation. La fermentation se déroule en cuve inox thermo-régulée.

### DEGUSTATION

Belle robe d'un jaune pâle aux reflets verts. Le nez est intense et floral dominé principalement par des notes d'agrumes (pamplemousse) qui lui apportent fraîcheur et gourmandise.

Belle longueur en bouche marquée par des notes de fruits secs (amandes fraîches) et de mandarine. Finale mentholée très agréable.



**GARDE :** 2 ans

**SERVICE :** 6°C - 8°C

**ACCORD METS VIN :**  
Apéritif, salades fraîches, coquillages, crustacés, poissons, veau, viandes grillées.

**CONDITIONNEMENT :**  
**Bouteille :** Bordelaise

**Cartons :**  
6 bouteilles 75cl couchées  
3 bouteilles 150cl couchées

\* Sud de France



TERRA VITIS®  
plaisir du vin terre vivante





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

# CLAIR DE LÈNE

## Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication  
White 12.5% vol.

“This wine is exceptional, full of freshness and crispness.

Delicate and seductive wine, for moments rich in emotion ...”

### 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. 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

Short cutting between 40 and 50 hl/ha.

### GRAPE VARIETY

Vermentino and Colombard

### VINIFICATION

Grapes are harvested at night. Vineyards are 400m distance from the cellar. That way fruits are at best and keep all their freshness. Once destemmed and after manual sorting, grapes are quickly juiced to avoid oxidation. Fermentation takes place into thermo-regulated stainless steel tank.

### TASTING NOTES

beautiful pale-yellow color enhanced with green highlights. Rich floral nose dominated by citrus notes (grapefruit) which give lots of freshness and refinement. Long on the palate with dry fruit notes (fresh almonds) and tangerine aromas. Smooth minty finish.



**KEEPING :** 2 years

**SERVING TEMPERATURE :**  
6°C - 8°C

**FOOD PAIRING :**  
Aperitif, salads, shellfish, seafood, fish, veal, grilled meats.

**PACKAGING :**  
Bottle : Bordeaux

**Cases**  
6 bottles 75cl laid flat  
3 bottles 150cl laid flat

\* Sud de France

