



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

Rosé 13% vol.

« Le Clair de Lène a été élaboré avec l'objectif de produire un rosé exclusif et complexe.

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.

CEPAGES

Marselan, Grenache et Vermentino.

VINIFICATION

La récolte, l'égrappage et le tri manuel se déroulent de nuit pour conserver la fraîcheur, les arômes primaires et une couleur pure. Dans l'optique de produire un rosé haut de gamme, limpide, frais aux fins arômes, ce vin est issu des premiers jus de goutte récoltés sous le pressoir et vinifiés en cuve inox à basse température.

DEGUSTATION

Sa robe rose pastel laisse deviner un vin délicat. Le nez est intense, floral puis s'ouvre sur des notes de fruits exotiques (fruits de la passion). Belle attaque en bouche aux arômes de fruits à chair blanche (pêches) accompagnés d'une légère touche d'agrumes.

La finale est très agréable, on y récupère la douce fraîcheur des nuits estivales, tel est le fruit des vendanges nocturnes.



GARDE : 2 ans

SERVICE : 6°C - 8°C

ACCORD METS VIN :

Apéritif, salades composées, tapas, coquillages, planchas de poissons ou de viandes, paella, salade de fruits.

PALMARES :

2016 : Sélection Guide Bettane et Desseauve (millésime 2015)

CONDITIONNEMENT :

Bouteille : Bordelaise

Cartons :

6 bouteilles 75cl couchées
3 bouteilles 150cl couchées

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

CLAIR DE LÈNE

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

Rosé 13% vol.

“Clair de Lène is exceptional and complex. 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 VARIETIES

Marselan, Grenache and Vermentino.

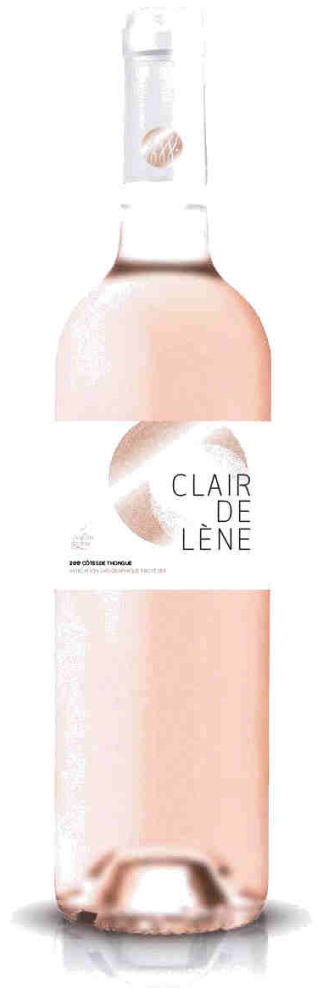
VINIFICATION

Grapes are harvested at night followed by a manual sorting to preserve freshness of aromas. To produce such an exceptional rosé, we keep the first juices which are processed at low temperature into stainless steel tank.

TASTING NOTES

Beautiful and delicate pink color. Intense nose, very floral, mainly completed with exotic fruit notes (passion fruit). Nervous attack on the palate enriched with aromas of white flesh fruits (peach) completed with a light citrus touch.

Very nice finish with smooth freshness which reminds you of a nice and cool late summer evening, result of harvesting at night.



KEEPING : 2 years

SERVING TEMPERATURE :
6°C - 8°C

FOOD PAIRING :
Aperitif, mixed salads, tapas, shellfish, grilled fish or meats, paella, fruit salad.

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

PACKAGING :
Bottle : Bordeaux

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

* Sud de France

