



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@moulindelelene.com

www.moulindelelene.com

# APICIUS

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée  
Orange 13% vol.

«Méthodes de vinification par macération pelliculaire datant de l'Antiquité pour Apicius. Vin subtil et élégant, floral et épicé pour les amoureux du vin et des découvertes....»

### 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 hl/ha.

### CEPAGE

Vermentino.

### VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit, la parcelle se situe à 200 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 dirigé vers une cuve de vinification pour une macération pelliculaire de plusieurs jours. Déguster plusieurs fois par jour, nous découvrons et laissons ensuite le moût terminer seul sa fermentation.

### DEGUSTATION

Belle robe élégante d'un jaune or éclatant. Le nez est intense, dominé par des notes florales (aubépine). Bouche ample, soyeuse, dominée par des arômes épicés (curry, cardamome), qui apportent beaucoup de fraîcheur, d'élégance et de gourmandise. Belle longueur en bouche dominée par de subtils tanins en fin de bouche.



**GARDE : 10 ans**

**SERVICE : 6°C - 8°C**

**ACCORD METS VIN :**  
Volailles fermières, viandes et poissons crus (tartare, carpaccio et sushi).

**CONDITIONNEMENT :**  
**Bouteille :** Bourgogne

**Cartons :**  
6 bouteilles 75cl 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

# APICIUS

## Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

Orange 13% vol.

“Vinification methods by pellicular maceration dating back to antiquity for Apicius .

Subtle and elegant wine, floral and spicy for those lovers of wine and discoveries ...”

### 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 hl/ha.

### GRAPE VARIETY

Vermentino

### VINIFICATION

Grapes are harvested at night. Vineyards are 200m distance from the cellar. That way fruits are at best and keep all their freshness. Once destemmed and after manual sorting, grapes are put for few days into a stainless steel tank during the pellicular maceration. After daily tastings, we devat and let the grape must achieve the fermentation process.

### TASTING NOTES

This wine has a delicate and bright gold color. Powerful and floral nose (hawthorn) completed with spicy notes (curry, cardamom) that bring lots of freshness, refinement and roundness. Good length on the palate dominated by subtle tannins and an intense freshness on the finish.



**KEEPING :** 10 years

**SERVING TEMPERATURE :**  
6°C - 8°C

**FOOD PAIRING :**  
Organic poultry, raw fish (tartar, carpaccio and sushi)

**PACKAGING :**  
**Bottle :** Bourgogne

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

\* Sud de France

