



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@moulindeleane.com

www.moulindeleane.com

ZANZI'BIB

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Blanc 13.5% 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 40 et 50 hl par hectares, dans le but d'obtenir un vin avec une forte expression de fruit, de la souplesse et une concentration maîtrisée.

CEPAGES

Chardonnay et Vermentino

VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit, les raisins sont récoltés à différents niveaux de maturité : une partie à "maturité" pour la fraîcheur du vin et des arômes et une partie à "grande maturité" pour la richesse aromatique. Le raisin est par la suite égrappé, trié puis pressé directement. La fermentation se déroule en cuve inox thermo-régulée.

DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets lumineux et brillants. Nez s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche (pêche) agrémentées par une touche abricotée. En bouche, son bouquet est dominé par des notes d'agrumes (mandarine) qui lui apportent ce craquant qui le caractérise.



GARDE : 3 mois

SERVICE : 12°C

ACCORD METS VIN :

. Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillés accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.

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@moulindelelene.com

www.moulindelelene.com

ZANZI'BIB

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication
White 13.5% 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 40 and 50 l/ha.
Green grape harvest in good years.

GRAPE VARIETIES

Chardonnay, Vermentino

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

Beautiful pure bright light yellow color completed with nice reflections. The nose is delicate with white flesh fruits (peach) with a touch of apricot. The bouquet is mainly dominated by citrus aromas (tangerine) which give its crispy characteristic.



KEEPING : 3 months

SERVING TEMPERATURE : 12°C

FOOD PAIRING :
Aperitif, shellfish, fish, white meats with a dash of olive oil and lemon, fresh cheeses

PACKAGING :
Bag in Box 5 L

* Sud de France

