



Moulin
de Lène



«Je voulais chercher nos limites, ne rien laisser au hasard et mettre en pratique tout notre savoir faire.

Pari réussi en créant ce vin d'une élégance rare, riche, plein, complet et auquel la fraîcheur confère une « buvabilité » extraordinaire.

Ce n'est pas un sirop, c'est du vin ! Pour cette cuvée d'exception, j'ai choisi le nom de César, en hommage à un de mes petits fils.»

Jacques Frayssinet

CÉSAR

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Rouge 14.5% vol.

Elevé et vinifié en fût de chêne

UN VIN EXCEPTIONNEL ...

WINE ADVOCATE 2017 : 91/100

TERROIR

Le terroir du domaine a été façonné au fil des millénaires par les perturbations géologiques. La culture raisonnée et une fertilisation organique lui confèrent une richesse et une typicité rares. 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 (certifié TERRA VITIS®), traitement avec des produits naturels. Fertilisation totalement organique. Travail du sol avec labours. Palissage haut de la végétation assurant une parfaite exposition des grappes et du feuillage.

RENDEMENT

Rendement maîtrisé par une taille courte et une vendange en vert : 20 hl/hectare.

CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet-sauvignon, Grenache, Marselan, Petit-Verdot.

VINIFICATION

La sélection des meilleures parcelles du vignoble, une sélection de rangs avec une vendange en vert entraînant un enrichissement supérieur des baies sont les prémisses de ce vin. Récolte manuelle en cagettes au petit matin pour garder la fraîcheur et toute la richesse aromatique des baies. L'égrainage des grappes est manuel pour ne garder que le grain, pur, sans rafles, pétioles ni pinceaux. Une fois égrainé, le raisin est foulé aux pieds puis directement versé dans un demi-muid défoncé* pour l'occasion. C'est ici, dans ce demi-muid que commence la fermentation. Plusieurs pigeages manuels du chapeau de marc qui sera ensuite pressuré au cliquet pour libérer ses dernières émotions. Ensuite, le vin sera élevé 12 mois en barriques dans le chai.

*le fond du demi-muid est enlevé de façon à travailler le marc et le mou pendant la fermentation.

DEGUSTATION

Sa robe rouge rubis intense lui apporte toute son élégance. Nez complexe aux notes fruits noirs (mûres, fraises et cassis), subtilement relevé par une touche de café expresso. En bouche, il est riche et ample, avec des tanins enrobés, fins et élégants. La finale est charnue, avec des notes réglissées qui lui procurent une fraîcheur insoupçonnée.



GARDE : 2 à 10 ans

SERVICE : Entre 12 et 16°C

ACCORD METS VIN :

Côte à l'os salée au gros sel et poivrée, viandes grillées, gibier, bœuf en sauce, fromages.

PALMARES :

2017 : 91/100 Wine Advocate (millésime 2013)

2017 : 89/100 Best wines of the World Languedoc-Roussillon (millésime 2012)

2016 : 15.5/20 VINUM (millésime 2013)

2016 : Sélection Guide Bettane et Desseauve (millésime 2013)

2015 : Coup de Cœur des Médailles d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon « Les Grands Vins du Sud 2015 » (millésime 2012)

2014 : Sélectionné au TOP 100 Sud de France des Vins du Languedoc Roussillon en UK (millésime 2011)

CONDITIONNEMENT :

Bouteille :

Bourgogne sommelière

Carton :

6 bouteilles couchées

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

* 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

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

CÉSAR

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

Red 14.5% vol

Aged in oak barrel

”JUST AWESOME”

WINE ADVOCATE 2017 : 91/100

SOIL

Hillsides overlooking the hinterland of Beziers. Clay-lime, gravelly former terrace of the Lène River (partly mid-Miocene and partly lagunar Pliocene). Loamy and sandy soil which gives a good root exploration and refined wines.

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

Short cutting and grape harvest in green: 20 hl/hectare.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Merlot, Cabernet-sauvignon, Grenache, Marselan, Petit-verdot.

VINIFICATION

This wine is exceptional because issued from the best located vines of the domain on top of a green harvest. Manual harvest in trays at dawn to keep freshness and aromas of berries followed by both manual destemming and sorting to keep the best quality fruits. Once destemmed, grapes are crushed by feet and juice is stored into demi-muids barrels to better work the grape skin with the juice. Fermentation is completed with manual punching. The grape skin is pressed to display its flavours. The wine is aged 12 months in oak barrels.

TASTING NOTES

This wine is unique and elegant with its intense ruby color. It has a complex nose dominated by blackberry, strawberry and blackcurrant notes with a subtle hint of coffee espresso. On the palate, it has a round and fully body with fine, elegant and round tannins. The chewy finish completed with liquorice notes, gives a surprising freshness.



KEEPING : 2 to 10 years

SERVING TEMPERATURE:

Between 12 and 16°C

FOOD PAIRING :

T-bone steak with pepper and fleur de sel, grilled meats, game, beef accompanied by sauces, ripened cheeses

AWARDS :

2017: 91/100 Wine Advocate ((2013 vintage)

2017: 89/100 Best Wines of the World competition “Languedoc Roussillon” (2012 vintage)

2016: 15.5/20 VINUM (2013 vintage)

2016: Selected at the Bettane & Desseauve Wine Guide Book (2013 vintage)

2015 : Coup de Coeur of the Gold Medals at the Grands Vins of Languedoc Roussillon competition “Les Grands Vins du Sud” 2015 (2012 vintage)

2014 : Selected at the Sud de France TOP 100 UK Languedoc-Roussillon competition (2011 vintage)

PACKAGING :

Bottle : Burgundy

Cases

6 bottles 75cl laid flat

* Sud de France

