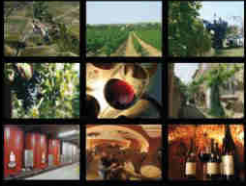




**Moulin
de Lène**



*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@moulindelelene.com

www.moulindelelene.com

J²

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Rouge 13.5% vol.

“100% Carignan. Cuvée symbolique de la diversité et de la complémentarité de Jacques et Jean qui ont œuvré à la renaissance du Moulin de Lène depuis 1997. A déguster purement, sans artifice. Cette cuvée vous fera voyager dans l'histoire du vin et d'un domaine ...”

TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Anciennes terrasses de la Lène argilo-calcaires, graveleuses. Partie miocène moyen et pliocène lagunaire. Grande diversité de coteaux peu profonds graveleux et schisteux conférant à nos vins concentration et complexité aromatique.

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

Maîtrisé par une taille courte entre 27 hl/ha.

CEPAGES

Carignan.

VINIFICATION

La récolte se fait à maturité très avancée ce qui exige une parfaite maîtrise du processus de vinification.

Le tri manuel apporte une grande netteté aromatique. La gestion des températures permet de sublimer la matière première par une extraction douce.

Enfin, les opérations de flux entre matière solide et liquide en cuve se décident plusieurs fois par jour, à chaque dégustation

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis. Arômes puissants de fruits rouges (framboise) et de fruits noirs (mûre, myrtille). Bouche ample, marquée par une bonne persistance aromatique et une belle évolution des tannins complétés par une touche mentholée



GARDE : 5 ans

SERVICE : 15°C

ACCORD METS VIN :

Côte à l'os, cuisine Méditerranéenne, fromages à pâte dure

CONDITIONNEMENT :

Bouteille : Bourgogne.

Capsules : 6 coloris différents par carton

Carton :

6 bouteilles 75cl

* 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

J²

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication
Red 13.5% vol.

“100% Carignan. J² is the symbol of diversity and complementarity of Jacques and Jean who worked since 1997 on the re-birth of the Moulin de Lène. To be simply enjoyed without artifice. This vintage will help you travel in the history of the wine and domain ”

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

Short pruning between 27 hl/ha.

GRAPE VARIETIES

100% Carignan.

VINIFICATION

Grapes are harvested at peak ripeness which requires perfect control of the winemaking process. Manual sorting brings outstanding aromas. Control of temperatures makes it possible to refine grapes by a gentle extraction. Finally, miscellaneous stirrings of solid and liquid particles are scheduled few times a day after each tasting.

TASTING NOTES

Beautiful and very deep red ruby color. Powerful aromas of red fruits (raspberry) and black fruits (blackberry and blueberry). Luscious mid-palate with a generous aromatic persistence and nice tannins completed by a minty finish.



KEEPING : 5 years

SERVING TEMPERATURE : 15°C

FOOD PAIRING :
T-bone steak, Mediterranean dishes, hard cheese

PACKAGING :
Bottle : Burgundy.
Capsules : 6 different colored capsules per case

Cases :
6 bottles 75cl laid flat

* Sud de France

