



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@moulindelele.com

www.moulindelele.com

MADEMOISELLE

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Blanc 14% vol.

Elevé 6 mois en demi-muids

UN PLAISIR INTENSE ... !

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

Maîtrisé par une taille courte entre 40 et 50 hl/ha. Vendanges en vert les années généreuses.

CEPAGES

Chardonnay, Petit Manseng et Muscat Petit Grain.

VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit pour préserver la netteté et la fraîcheur des arômes, elle est égrappée directement à la vigne puis acheminée au chai rapidement, sous protection de carboglace. A l'arrivée en cave, la récolte subit 3 tris successifs : table vibrante, Viniclean®, tri manuel. Les baies sont ensuite envoyées vers le pressoir pour pressurage. Le contrôle des pressées se fait par dégustation, les jus sélectionnés sont mis en barriques neuves où va se dérouler la fermentation. L'élevage se fait en barriques de 600 litres (demi-muid) sur lies fines que nous allons bâtonner durant 6 mois pour apporter à cette cuvée volume et rondeur en bouche.

ELEVAGE

6 mois en barriques de 600 litres.

DEGUSTATION

Belle robe d'un jaune éclatant. Le nez est dominé par des notes boisées, grillées et épicées. Grande tenue en bouche et beaucoup de fraîcheur marquée par des arômes de vanille et des notes de fruits à chair blanche (pêche, poire) et fleur d'aubépine. Finale légèrement fumée aux notes exotiques de noix de coco.



GARDE : 4 à 5 ans

SERVICE : 8°C – 10°C

ACCORD METS VIN :

Foie gras, coquilles St Jacques à la crème safranée, poissons cuisinés en sauce, viandes blanches, roquefort.

PALMARÈS :

2017: Sélection Guide
Hachette 2018 (millésime 2015)
2016 : Sélection Guide Bettane
et Desseauve (millésime 2014)

CONDITIONNEMENT :

Bouteille :
Bourgogne sommelière

Carton :

6 bouteilles 75 cl couchées

** Sud de France*



CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES





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

MADEMOISELLE

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

White 14% vol.

Aged 6 months in demi-muids

SUCH A DELIGHT...!

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 pruning between 40 and 50 hL per Ha. Green harvest mainly during good years.

GRAPE VARIETIES

Chardonnay, Petit Manseng and Muscat petit grain.

VINIFICATION

Harvest takes place at night to preserve the quality and freshness of aromas. Grapes are destemmed and quickly sent to the cellar under dry ice. At their arrival they go through 3 successive sortings: vibrating table, Viniclean® and manual sorting. Grapes are then sent to the press. Regular tastings are done to control the pressing. The selected juices are put into new oak barrels where fermentation will take place. The wine is aged in 600-litre oak barrels (so called demi-muid) on lees. The lees stirring will last for 6 months to bring to this vintage its volume and round body.

AGEING

6 months in 600-litre new French oak barrels.

TASTING NOTES

Beautiful gold color. The nose is dominated by woody, toasty and spicy notes. Long and expressive in mouth with aromas of vanilla and freshness completed with notes of white flesh fruits (peach, pear) and hawthorn flower. Nice delicate smoky finish with an exotic touch of coconut.



KEEPING : 4 to 5 years

SERVING TEMPERATURE:
8°C – 10°C

FOOD PAIRING :

Foie gras, scallops with saffron sauce, fish cooked in a sauce, white meats, Roquefort.

AWARDS :

2017: Selected at the Hachette Wine Guide Book (2015 vintage)

2016: Selected at the Bettane et Desseauve Wine Guide Book (2014 vintage)

PACKAGING :

Bottle :
Burgundy Sommeliere

Cases :

6 bottles 75 cl laid flat

Sud de France



CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES

