



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@moulindeleone.com

www.moulindeleone.com

# ROC DE LÈNE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Rouge 14% vol.

Elevé et vinifié en fût de chêne

“Syrah et Merlot patiemment élevés durant 12 mois en barrique, donnent cette magnifique cuvée toute en finesse aux arômes de jolis fruits compotés et de douces épices.”

### 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 rigueur 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. Sélection de rang.

### CEPAGES

Syrah et Merlot.

### VINIFICATION

Récoltés à maturité importante, cette cuvée bénéficie de toute l'attention de notre œnologue. Les dégustations quotidiennes pendant la fermentation permettent une vinification très adaptée.

### ELEVAGE

Environ 12 mois en fûts de chêne avec remise en suspension hebdomadaire des lies fines.

### DÉGUSTATION

Robe vermeil dense aux reflets rubis. Nez subtil dominé par des notes de cassis, de sous-bois et de truffes. Bonne matière en bouche. Remarquable maturité des tanins complétée par une complexité aromatique aux notes de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices poivrées.



**GARDE :** 10 ans et plus

**SERVICE :** 16°C - 18°C

#### ACCORD METS VIN :

Viandes rouge en sauce type bœuf Bourguignon, plats épicés, fromages.

#### CONDITIONNEMENT :

**Bouteille :** Bourgogne

**Magnum :** 1,5 litre avec caisse bois et étiquette prestige en étain.

\* 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

# ROC DE LÈNE

## Côte de Thongue

Protected Geographical Indication

Red 14% vol.

Aged in oak barrels

**“Blend of Syrah and Merlot aged for 12 months in oak barrel. Exquisite wine with smooth tannins completed with superb aromas of jammy red fruits with spicy notes.”**

### 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 plot plantation by hectare, insuring a good competitiveness enters stock, so regulating the vigour in a natural way. Sustainably managed and treated with natural products. Totally organic fertilisation. The soil is cultivated manually. The plants are tied high, thus ensuring good exposure for the grape bunches and leaves. Considerable density which reduces the pruning of the grape bunches.

### YIELD

Hard pruning between 40 and 50 l/ha. Bud pruning. Green grape harvests.

### GRAPE VARIETIES

Syrah and Merlot.

### VINIFICATION

The grapes are harvested when fully ripe. Our oenologist pays attention to this wine with a specific care. The daily tastings throughout the fermentation process gives way to the best appropriate vinification process.

### AGEING

Approximately 12 months in oak barrels with weekly stirring of the lees in barrels.

### TASTING NOTES

Very deep red color with ruby glints. The nose is dominated with blackcurrant, undergrowth and truffle notes. Very intensive on the palate. Fantastic wine with superb tannins. Rich bouquet dominated by black fruits (blackcurrant, blackberry) and spicy peppery notes.



**KEEPING :10 years and over**

**SERVING TEMPERATURE :**  
16°C - 18°C

**FOOD PAIRING :**  
Red meat in stew (Boeuf Bourguignon), wild game, and cheeses

**PACKAGING:**  
**Bottle :** Burgundy

**Magnum :**  
1.5-liter with wooden case and prestige tin-lead label

\* Sud de France

