



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

ROMANUS

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Rouge 14% vol.

“Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot en équilibre. Dominance des fruits rouges pour cette cuvée à la bouche friande, ample et charnue.”

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 40 et 50 hl/ha.

CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot.

VINIFICATION

L'égrappage et le tri manuel apportent une grande netteté des arômes. La maîtrise des températures autour de 25 à 28°C préserve les arômes du raisin. Délestages et remontages sont pratiqués avec une dégustation quotidienne pour déterminer le moment du décuver. Recherche de la plénitude et de l'harmonie du vin sans dureté ni astringence.

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis profonde. Arômes puissants de fruits noirs (cassis, mûres). Jolie texture des tanins où l'on retrouve des notes épicées (laurier). Bouche complexe soulignée par une touche balsamique. Belle finale aux notes de poivre gris et mentholée.



GARDE : 5 ans

SERVICE : 16°C

ACCORD METS VIN :

viandes grillées, plateaux de charcuterie, agneau braisé, thon rouge à la plancha, chevreuil sauce aïnelles.

PALMARES :

- 2017: 85/100** Best wines of the World "Languedoc-Roussillon" (millésime 2014)
- 2017 : 83/100** Decanter (millésime 2015)
- 2017 : Sélection** Guide Bettane et Desseauve (millésime 2015)
- 2016 : Médaille Or** au Berliner Wein Trophy (millésime 2014)
- 2014 : Médaille d'Argent** au Concours National des Vins IGP de France (millésime 2012)
- 2013 : Sélection** « Un Vin Presque Parfait » Palmarès (millésime 2012)
- 2010 : Médaille Or** Vinalies China (millésime 2009)
- 2010 : Médaille d'Argent** Vinalies Internationales (millésime 2009)
- 2010 : Sélection** Guide Bettane et Desseauve (millésime 2009)
- 2007 : Médaille de Bronze** au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2004)
- 2002 : Médaille de Bronze** au Concours Général Agricole (millésime 2001)

CONDITIONNEMENT :

Bouteille : Bourgogne

Carton :

6 bouteilles 75cl couchées
12 bouteilles 50cl debout
3 bouteilles 150cl couchées

Caisse bois :

6 bouteilles couchées

* Sud de France

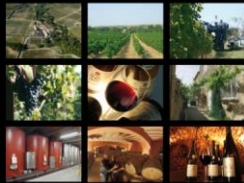


CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES





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

ROMANUS

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication
Red 14% vol.

“Perfect balance of Syrah, Merlot Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot. Bouquet mainly dominated by notes of red fruits. Luscious mid-palate for this smooth and generous blend.”

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 40 and 50 hl/ha.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot.

VINIFICATION

The manual destemming and sorting give this wine outstanding aromas. Temperatures are controlled around 25°C to 28°C to preserve the flavouring. Daily unballastings and reassemblies are carried out along with tastings to decide when to devat. The target is to reach harmony of the wine without any hardness or astringency.

TASTING NOTES

Very deep red color. Powerful black-fruit aromas (blackcurrant, blackberry). Beautiful tannins enriched with spicy notes (bay leaf). Luscious mid-palate, underlined by a balsamic touch. Beautiful finish with grey pepper notes and a minty touch.



KEEPING : 5 years

SERVING TEMPERATURE : 16°C

FOOD PAIRING :

Grilled meats, charcuterie, braised lamb, grilled red tuna, deer with cranberry sauce

AWARDS :

2017: 85/100 Best Wines of the World Competition “Languedoc Roussillon” (2014 vintage)

2017: 83/100 Decanter (2015 vintage)

2017: Selected at the Bettane & Desseauve Wine Guide Book (2015 vintage)

2016: Gold Medal at the Berliner Wein Trophy (2014 vintage)

2014: Silver Medal at the French National IGP Wines Competition (2012 vintage)

2013: Selected at the “Un Vin Presque Parfait” French National Wine Competition (2012 vintage)

2010: Gold Medal at the China Vinalies (2009 vintage)

2010: Silver Medal at the International Vinalies (2009 vintage)

2010: Selected at the Bettane & Desseauve Wine Guide Book (2004 vintage)

2007: Bronze Medal at the Vignerons Independants Competition (2004 vintage)

2002: Bronze Medal at the Vignerons Independants Competition (2001 vintage)

PACKAGING :

Bottle : Burgundy

Cases :

6 bottles 75cl laid flat

12 bottles 50cl upright

3 bottles 150cl laid flat

* Sud de France



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES

