



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

TERRA NOSTRA

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Rouge 13.5% vol.

“Composée de l'ensemble de nos vignes de raisins noirs, cette cuvée éphémère est un exercice de style révélateur de l'esprit de notre vignoble. A travers Terra Nostra, vous allez parcourir les sentiers du Moulin de Lène et prendre le temps de savourer chacune de ses parcelles ...”

TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Ancienne terrasse de la Lène argilo-calcaire, graveleuse. Partie miocène moyen, partie 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. Ebourgeonnage.

CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cabernet Franc, Marselan, Carignan, Petit Verdot, Mouvèdre

VINIFICATION

L'égrappage et le tri manuel apportent une grande netteté des arômes. Les macérations longues de 20 à 25 jours confèrent la densité. L'extraction douce respecte la noblesse du cépage. La maîtrise des températures avec une pointe à 30°C préserve les arômes.

DEGUSTATION

Robe pourpre, intense. Nez complexe dominé par des notes de baies sauvages (cassis, mûres) et de fruits rouges (fraise) subtilement relevées par une touche épicée (poivre noir). En bouche belle longueur, des tanins enrobés, fins et élégants. La finale est intense soulignées par une touche épicée qui apporte une fraîcheur insoupçonnée.



GARDE : 5 à 7 ans

SERVICE : 16°C – 18°C

ACCORD METS VIN :

Rougets à la provençale, lotte à la sétoise, espadon grillé, charcuterie, gibier, viandes rôties et fromages.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille : Bordelaise

Carton :

6 bouteilles couchées

Caisse bois

6 bouteilles 75cl couchées

* 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

TERRA NOSTRA

Protected Geographical Indication
Côtes de Thongue
Red 13.5% vol.

“Elaborated from all our red varietals, this specific cuvee is an exercise in style reflecting the savoir-faire of our vineyard. When tasting Terra Nostra, you take a hike on the Moulin de Lène trails and enjoy each part of the vineyards ...”

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

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.

YIELD

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

GRAPE VARIETIES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cabernet Franc, Marselan, Carignan, Petit Verdot, Mouvèdre

VINIFICATION

Destemming and manual sorting give fresh aromas whilst the long maceration process (from 20 to 25 days) gives density. The soft extraction highlights the quality of both Syrah and Merlot. Temperatures are kept under control with a peak of 30° C, thus preserving the aromas.

AGEING

12 months in French oak barrels to respect a good balance between the wood and wine.

TASTING NOTES

Intense deep red color, with black reflection. Complex nose dominated by wild fruits (blackcurrant, blackberry) and red fruits notes (strawberry) delicately enriched by spicy aromas (black pepper). On palate good length with soft and delicate tannins enhanced with a spicy finish which brings an outstanding freshness.



KEEPING : 5-7 YEARS

SERVING TEMPERATURE: 18°C

FOOD PAIRING

Red mullet Provençale, monkfish à la Sétoise, grilled swordfish, charcuterie, game, roasted meat and cheeses

PACKAGING

Bottle : Bordeaux

Cases: 6 bottles 75cl laid flat

* Sud de France

