



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@moulindeleene.com

www.moulindeleene.com

ZANZIBAR

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Blanc 12.5% vol.

La gamme ZANZIBAR a été élaborée avant tout pour le plaisir, la fête et les moments de convivialité. Ses vins sont fruités, spontanés, frais et gouleyants.

TERROIR

Coteaux dominant l'arrière pays biterrois. Ancienne terrasse de la Lène argilo-calcaire, graveleuse. Partie miocène moyen, partie pliocène lagunaire. Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.

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 60 et 65 hl/ha. Vendanges en vert les années généreuses.

CEPAGE

Chardonnay

VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit, les raisins sont récoltés à différents niveaux de maturité : une partie à "maturité" pour la fraîcheur du vin et des arômes et une partie à "grande maturité" pour la richesse aromatique. Le raisin est par la suite égrappé, trié puis pressé directement. La fermentation se déroule en cuve inox thermo-régulée.

DEGUSTATION

Vin d'une grande fraîcheur à la robe jaune pâle aux reflets pistache. Nez s'exprime sur des notes florales (aubépine, fleur d'acacia). En bouche, son bouquet est dominé par des notes de fruits à chair blanche (pêche)



GARDE : 2 ans

SERVICE : 8°C

ACCORD METS VIN :
Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillés accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.

CONDITIONNEMENT :
Bouteille : Bordelaise

Carton :
6 bouteilles 75cl couchées ou sac trio fraîcheur

* Sud de France



TERRA VITIS®
pilois du vin terre vivante



CÔTES DE THONGUE



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

ZANZIBAR

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication
White 12.5% vol.

The ZANZIBAR range is elaborated for the pleasure, celebrations and moments of conviviality.
All wines are fruity, spontaneous and fresh.

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

Hard pruning between 60 and 65 hl/ha.
Green grape harvest in good years.

GRAPE VARIETIES

Chardonnay

VINIFICATION

Grapes are harvested at night. We select grapes in accordance with their different levels or ripeness. The ripened grapes are selected to bring freshness and aromas. The fully ripened ones add rich flavors. Destemmed grapes are pressed immediately. Fermentation takes place under controlled temperature in stainless steel tanks

TASTING NOTES

Wine with lovely freshness. Delicate pale-yellow color with pistachio highlights. The nose is very floral (hawthorn, acacia flowers). Beautiful finish completed by white-fleshed fruits aromas (peach)



KEEPING : 2 years

SERVING TEMPERATURE:
6°C – 8°C

FOOD PAIRING:
Aperitif, shellfish, fish, white meats with a dash of olive oil and lemon, fresh cheeses

PACKAGING:
Bottle : Bordeaux style

Cases :
6 bottles 75cl laid flat
Or cool bag with three compartments

* Sud de France

