



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

Rosé 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. 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

De 60 à 65 hl par hectare, dans le but d'obtenir un vin avec une forte expression de fruit, de la souplesse et une concentration maîtrisée.

CEPAGE

Cinsault, Mourvèdre et Vermentino.

VINIFICATION

Récolte au petit matin pour préserver la fraîcheur des arômes. Ce rosé est élaboré par pressée directe, seuls les premiers jus plus clairs et plus aromatiques sont utilisés pour l'élaboration de cette cuvée.

DEGUSTATION

Robe d'un rose pastel. Le nez est intense et s'ouvre sur une gamme de fruits frais (framboise). Belle attaque franche en bouche aux parfums d'agrumes (pomelos).



GARDE : 2 ans

SERVICE : 8°C

ACCORD METS VIN :
Apéritif, salades composées, poissons, grillades, plage, piscine, soleil ...

CONDITIONNEMENT :
Bouteille : Bordelaise

Carton :
6 bouteilles 75cl couchées
ou sac trio fraîcheur

* 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

ZANZIBAR

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

Rosé 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 River. 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

About 60 to 65 hl by hectare, with the aim of obtaining a wine with a strong fruit expression and the best concentration

GRAPE VARIETIES

Cinsaul, Mourvèdre and Vermentino.

VINIFICATION

Harvest takes place at night to preserve freshness of aromas. This wine is pressed directly. Only the first clear juices and the most flavouring ones are kept for this blend.

TASTING NOTES

Beautiful and delicate pink color. Intense nose completed with small fresh fruit notes (raspberry). Nervous attack on the palate enriched with citrus aromas (pomelos)



KEEPING : 2 years

SERVING TEMPERATURE:
6°C – 8°C

FOOD PAIRING :
Aperitif, mixed salads, fish, bbq, on the beach, by the pool, by the pool enjoying the sun...

PACKAGING :
Bottle : Bordeaux style

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

* Sud de France

