



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

JUSTINE

Indication Géographique Protégée Côtes de Thongue
Blanc 13% vol.

“Mariage subtil et dosé entre le Chardonnay et le Muscat vinifié en sec qui débouche sur un vin équilibré et riche en arômes. Il est vif, étonné et séduit.”

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

Maîtrisé par une taille courte entre 40 et 50 hl/ha.

CEPAGES

Chardonnay, Muscat petit grain.

VINIFICATION

La vendange se déroule de nuit pour préserver la netteté et la fraîcheur des arômes, elle est égrappée directement à la vigne puis acheminée rapidement au chai sous protection de carbo-glace. A l'arrivée en cave, la récolte subit 3 tris successifs : table vibrante, Viniclean, tri manuel. Les baies sont ensuite envoyées vers le pressoir où l'on va procéder au pressurage, le contrôle des pressées se fait par dégustation, les jus sélectionnés sont mis en cuves inox thermo régulées où se déroulera la fermentation.

DEGUSTATION

Robe jaune or à reflet vert, brillant et limpide. Nez puissant et complexe dominé par les agrumes et les fleurs blanches (aubépine) puis évoluant vers des notes brioche et muscat. La bouche franche et équilibrée présente beaucoup de gras et de vivacité avec une dominante de notes de fruits mûrs (pêche). D'agréables notes citronnées persistent longtemps en final.



GARDE
2 ans

SERVICE
8°C

ACCORD METS VIN
Viandes blanches,
poissons et coquillages.

PALMARES
Médaille d'Argent 2006
concours des
Chardonnay du Monde

CONDITIONNEMENTS
Bouteille
Bourgogne
Carton
6 bouteilles couchées

* Sud de France



Qualification Culture Raisonnée
Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

