



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

Indication Géographique Protégée Côtes de Thongue
Rouge 13,5% vol.

“Syrah, Merlot et Cabernet-Sauvignon en équilibre, il est riche en fruits rouges, délicat sous sa belle structure, son attaque en bouche sucrée, lui donne comme dominante la plénitude.”

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 décuvage. Recherche de la plénitude et de l'harmonie du vin sans dureté ni astringence.

DEGUSTATION

Belle robe, très profonde, reflets rubis. Arômes puissants de fruits rouges (framboise, griotte), de marc de raisin et d'épices douces. Attaque en bouche sucrée, bel équilibre, avec des tanins soyeux et enrobés, des parfums de fruits très mûrs, compotés et une finale cacao. En dominante la plénitude et les épices.



GARDE

5 ans

SERVICE

16°C

ACCORD METS VIN

Viandes grillées et fromages.

PALMARES

Médaille d'Argent 2009

Vinalies Internationales

Médaille Or 2010

Vinalies China

Sélection 2011

Guide Bettane et

Desseauve

CONDITIONNEMENTS

Bouteille

Bourgogne

Carton

6 bouteilles couchées

Caisse bois

6 bouteilles couchées

Magnum

Cartons 3 bouteilles

* Sud de France



Qualification Culture Raisonnée
Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

