



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@moulindelele.com

www.moulindelele.com

# ROMANUS

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée  
Rouge 13,5% vol.



**“Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot en équilibre. Dominance des fruits rouges pour cette cuvée à la bouche friande, ample et charnue.”**

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

### DEGUSTATION

Belle robe rouge pourpre agrémenté de délicats reflets rubis. Arômes puissants de fruits rouges (mûre, cassis). Bouche friande, charnue et ample. Bel équilibre et belle longueur grâce à des tannins soyeux.



**GARDE :** 5 ans

**SERVICE :** 16°C

**ACCORD METS VIN :**

viandes grillées, plateau de charcuterie, agneau braisé, thon rouge à la plancha, chevreuil sauce airelles.

**PALMARES :**

**2016 : Médaille Or** au Berliner Wein Trophy (millésime 2014)

**2014 : Médaille d'Argent** au Concours National des Vins IGP de France (millésime 2012)

**2013 : Sélection « Un Vin Presque Parfait »** Palmarès (millésime 2012)

**2010 : Médaille Or** Vinalies China (millésime 2009)

**2010 : Médaille d'Argent** Vinalies Internationales (millésime 2009)

**2010 : Sélection** Guide Bettane et Desseauve (millésime 2009)

**2007 : Médaille de Bronze** au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2004)

**2002 : Médaille de Bronze** au Concours Général Agricole (millésime 2001)

**CONDITIONNEMENT :**

**Bouteille :** Bourgogne

**Carton :**

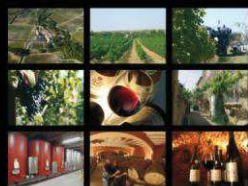
6 bouteilles 75cl couchées  
12 bouteilles 50cl debout  
3 bouteilles 150cl couchées

\* 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@moulindelelene.com

www.moulindelelene.com

# ROMANUS

## Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication  
Red 13,5% vol.



“Perfect balance of Syrah, Merlot Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot. Bouquet mainly dominated by notes of red fruits. Luscious mid-palate for this smooth and generous blend.”

### 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

Short pruning between 40 and 50 hl/ha.

### GRAPE VARIETIES

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot.

### VINIFICATION

The manual destemming and sorting give this wine outstanding aromas. Temperatures are controlled around 25°C to 28°C to preserve the flavouring. Daily unballastings and reassemblies are carried out along with tastings to decide when to devat. The target is to reach harmony of the wine without any hardness or astringency.

### TASTING NOTES

Beautiful very deep red color with ruby glints. Powerful aromas enriched by red fruits notes (blackberry, blackcurrant). Luscious mid-palate, very smooth and generous. Good balance completed by an harmonious length with smooth tannins.



**KEEPING :** 5 years

**SERVING TEMPERATURE :** 16°C

### FOOD PAIRING :

Grilled meats, charcuterie, braised lamb, grilled red tuna, deer with cranberry sauce

### AWARDS :

- 2010: Gold Medal** at the Berliner Wein Trophy (2013 vintage)
- 2014: Silver Medal** at the French National IGP Wines Competition (2012 vintage)
- 2013: Selected** at the “Un Vin Presque Parfait” French National Wine Competition (2012 vintage)
- 2010: Gold Medal** at the China Vinalies (2009 vintage)
- 2010: Silver Medal** at the International Vinalies (2009 vintage)
- 2010: Selected** at the Bettane et Desseauve Wine Guide Book (2004 vintage)
- 2007: Bronze Medal** at the Vignerons Independants Competition (2004 vintage)
- 2002: Bronze Medal** at the Vignerons Independants Competition (2001 vintage)

### PACKAGING :

**Bottle :** Burgundy

### Cases :

- 6 bottles 75cl laid flat
- 12 bottles 50cl upright
- 3 bottles 150cl laid flat

\* Sud de France

