



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

Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée
Blanc 13.5% vol.

« Ce vin étonne et séduit par son équilibre. Belle fraîcheur pour ce subtil assemblage de Chardonnay, Petit Manseng et Muscat Petit Grain »

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, Petit Manseng et 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 aux reflets verts, brillants et limpides. Nez riche et complexe dominé par des arômes intenses floraux (fleurs d'acacia). La bouche souple et équilibrée présente beaucoup de gras, de vivacité et de fraîcheur dominée par des notes de fruits mûrs (pêches blanches). D'agréables notes citronnées persistent longtemps en final.



GARDE : 2 ans

SERVICE : 8°C

ACCORD METS VIN :

Apéritif, coquillages, poissons, viandes blanches, brie ou fromages de chèvre

PALMARES :

2009 : Médaille de Bronze
au Concours des Vignerons Indépendants 2009 (millésime 2008)

2007 : Médaille d'Argent
Concours des Chardonnay du Monde (millésime 2006)

2006 : Médaille de Bronze
Concours des Chardonnay du Monde (millésime 2005)

2001 : Médaille d'Or aux Grands Vins du Languedoc Roussillon (millésime 2000)

CONDITIONNEMENT :

Bouteille : Bourgogne

Carton :

6 bouteilles 75cl couchées
12 bouteilles 50cl debout

* 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

JUSTINE

Côtes de Thongue

Protected Geographical Indication

White 13.5% vol.

“Seductive wine with an incredible balance. Lovely freshness for this subtle blend of Chardonnay, Petit Manseng and Muscat Petit Grain.”

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 40 and 50 hl/ha.

GRAPE VARIETIES

Chardonnay, Petit Manseng and Muscat petit grain.

VINIFICATION

Harvesting takes place at night to protect freshness of aromas. The destemmed grapes go through a three successive sorting process: vibrating table, Viniclean, and manual sorting. Berries are then pressed and selected juices put into stainless steel tanks during fermentation.

TASTING NOTES

This wine has a beautiful pale yellow color with light green highlights. Rich and powerful nose dominated by intense floral aromas (acacia flowers). On the palate, this wine is soft, well balanced, full bodied with good intensity and lots of freshness dominated by aromas of ripe fruits (white peaches). Beautiful long finish with lemony notes.



KEEPING : 2 years

SERVING TEMPERATURE :
8°C

FOOD PAIRING :
Aperitif, shellfish, fish, white meats, brie or goat cheeses

AWARDS :

2009 : Bronze medal at the Independent Winemakers Competition (2008 vintage)

2007 : Silver medal at the Worldwide Chardonnay Competition (2006 vintage)

2006 : Bronze medal at the International Chardonnay Competition (2005 vintage)

2001 : Gold Medal at the Grands Vins of Languedoc-Roussillon (2000 vintage)

PACKAGING :

Bottle: Burgundy

Cases:

6 bottles 75cl laid flat
12 bottles 50cl upright

* Sud de France

