



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

# RÉSERVE DE LA FAMILLE

## Côtes de Thongue

Indication Géographique Protégée

Rouge 14.5% vol.

Elevé en fût de chêne

“Les meilleures parcelles du domaine, Syrah et Merlot patiemment élevés douze mois en fûts de chêne. Richesse aromatique rare. Belle harmonie entre les notes de fruits noirs et les senteurs d'épices.”

### 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. Ebourgeonnage. Vendanges en vert.

### CEPAGES

Syrah et Merlot.

### VINIFICATION

L'égrappage et le tri manuel apportent une grande netteté des arômes. Les macérations longues de 20 à 25 jours confèrent la densité. L'extraction douce respecte la noblesse des cépages. La maîtrise des températures avec une pointe à 30°C préserve les arômes.

### ELEVAGE

12 mois avec des barriques de chêne de 1, 2, 3 et 4 vins, permettant un élevage en finesse, plus subtil.

### DEGUSTATION

Robe pourpre intense, presque noire. Joli nez dominé par des arômes de fruits noirs (crème de cassis, mûre) et complété par des notes de café moka et de réglisse. Bonne matière en bouche, avec des tanins présents, de l'ampleur et une certaine élégance. Belle finale réglissée.



**GARDE :** 10 ans

**SERVICE :** 18°C

**ACCORD METS VIN :**

Viandes rôties, volailles, gibier et fromages affinés

**PALMARES :**

**2015 : Médaille d'Or** au Berliner Wein Trophy (millésime 2013)

**2015 : Médaille d'Argent** au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon (millésime 2013)

**2014 : Sélectionné** au TOP 100 Sud de France des Vins du Languedoc Roussillon en UK (millésime 2011)

**2014 Médaille de Bronze** Challenge International du Vin (millésime 2011)

**2007 : Médaille d'Argent** au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2003)

**2000 : Médaille d'Or** au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon (millésime 1999)

**CONDITIONNEMENT :**

**Bouteille :** Bourgogne

**Carton :** 6 bouteilles 75cl 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@mouлиндelene.com

www.mouлиндelene.com

# RÉSERVE DE LA FAMILLE



Protected Geographical Indication  
Côtes de Thongue  
Red 14.5% vol.  
Aged in oak barrel

“Both Syrah and Merlot, issued from the best located vines of the Domain, are aged for twelve months in oak barrels. Exquisite aromas. Beautiful harmony in between black fruits and spicy notes.”

## 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

Sustainably managed and treated with natural products. Totally organic fertilisation. The soil is cultivated manually.

The plants are tied high, thus ensuring good exposure for the grape bunches and leaves.

## YIELD

Hard pruning between 40 and 50 hl/ha. Bud pruning. Green grape harvests.

## GRAPE VARIETIES

Syrah and Merlot.

## VINIFICATION

Destemming and manual sorting give fresh aromas whilst the long maceration process (from 20 to 25 days) gives density. The soft extraction highlights the quality of both Syrah and Merlot. Temperatures are kept under control with a peak of 30° C, thus preserving the aromas.

## AGEING

12 months in French oak barrels to respect a good balance between the wood and wine.

## TASTING NOTES

Very deep dark color, nearly black. Beautiful bouquet dominated by black fruit notes (blackcurrant, blackberry) enriched by mocha coffee and liquorice notes. On the palate it is very complex with soft and delicate tannins. Nice liquorice finish.



## KEEPING

10 years

**SERVING TEMPERATURE: 18°C**

## FOOD PAIRING

Roasted meats, poultry, wild game and ripened cheeses

## AWARDS

**2015 : Gold medal** at the Berliner Wein Trophy Competition (vintage 2013)

**2015 : Silver medal** at the Grands Vins du Languedoc-Roussillon Competition (vintage 2013)

**2014 : Selected** at the Sud de France TOP 100 UK from Languedoc-Roussillon (2011 vintage)

**2014: Bronze medal** at the International Wine Challenge (vintage 2011)

**2007 : Silver medal** at the Vignerons Independents Competition (2003 vintage)

**2000 : Gold medal** at the Grands Vins du Languedoc-Roussillon Competition (vintage 1999)

## PACKAGING

**Bottle :** Burgundy

**Cases:** 6 bottles 75cl laid flat

\* Sud de France

