

APICIUS

ORANGE 2022
IGP CÔTES DE THONGUE

La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en 



CÉPAGES

Rolle



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé et trié.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée pendant la macération pelliculaire.
- pendant la macération pelliculaire.
- Rendement entre 35hL/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3341 17mg/L
- Taux de sucre : <0,25 g/L



DÉGUSTATION

- Oxydatif, frais, charnu.
- Robe séduisante jaune or.
- Le nez est dominé par des notes florales (jasmin, patchouli, mimosa).
- Bouche ample et soyeuse aux arômes épicés (cardamome) et toastés (amandes grillées) qui apportent fraîcheur, élégance et gourmandise.
- Finale aux notes d'agrumes (bergamote).
- Idéalement servi à 6-8°C, APICIUS se garde jusqu'à dix ans.



ACCORDS METS & VIN

Volailles fermières, viandes et poissons crus (tartare, carpaccio et sushi)



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 905 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France

+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com
moulindeleene.com   



APICIUS

ORANGE 2022
IGP CÔTES DE THONGUE

The ORIGIN range reflects our terroir. Freshness, balance and refinement are the characteristics of our wines. For you to invent moments to go with it ...

Available in ●



GRAPE VARIETIES

Rolle



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Deep soil perfect for good-rooting study and drought resistance in summer .



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes destemmed after sorting.
- Fermentation in thermo—regulated stainless steel tank during the pellicular maceration.
- Yield : 35lh/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: Batch L3341 17 mg/IL
- Sugar content : <0.25 g/L



TASTING

- Original, fresh, full-bodied.
- Delicate bright gold color.
- The nose is dominated by floral notes (jasmine, patchouli, mimosa).
- Ample and generous on the palate with spicy (cardamom) and toasty (almonds) aromas that bring freshness, elegance and roundness .
- Citrus notes (bergamot) on the finish.
- Best served between 6 and 8°C, APICIUS will age well up to ten years.



FOOD PAIRING

Organic poultry, raw fish (tartar, capaccio and sushi)



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle : 905 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France

+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com
moulindeleene.com