ALPHONSE

ROSÉ 2025 - 12°- IGP COTES DE THONGUE

Une gamme gourmande, généreuse et intensément fruitée, à partager en toutes occasions.

Déclinée en rouge, blanc et rosé, la gamme Alphonse célèbre l'art de vivre méditerranéen à travers des vins gourmands, frais et expressifs, révélant la richesse de nos terroirs.

Pensés pour les moments de partage, ils accompagnent aussi bien un apéritif entre amis qu'une cuisine simple et de qualité.

Disponible en 75 cl





CÉPAGES

Cinsault, Mourvèdre et Rolle

TERROIR

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

DÉGUSTATION

Fin, croquant et aromatique.

Robe rose pastel.
Nez intense, note de fruits rouges (framboise, groseille).

Attaque franche en bouche, fruitée et complétée par une touche florale.
Idéalement servi entre 6°C et 8°C, se garde deux ans

ACCORDS METS & VIN

Burrata, ceviche, tacos de poisson, gambas à la plancha et cuisine méditerranéenne.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes.
Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

CONDITIONNEMENT

Bouchon technique
Bouteille bourgogne : 400 g
Carton 6 bouteilles 75 cl couchées

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet - Route de Fouzilhon 34480 Magalas – Sud de France - +33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindelene.com moulindelene.com