

ALPHONSE

BLANC 2024
IGP CÔTES DE THONGUE



La gamme ALPHONSE propose des vins gourmands, généreux, faciles et fruités de tous les instants. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en   



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Chardonnay



TERROIR

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



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 60 et 65lh/ha
- 12,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4352 89mg/l
- Taux de sucre : 0,35 g/l



DÉGUSTATION

- Floral, vif, intense.
- Belle robe jaune pâle.
- Le nez s'exprime sur des notes florales (aubépine, fleur d'acacia).
- Sa bouche est délicate dominée par des arômes d'agrumes (mandarine) et agrémentée par des notes de fruits secs (amande). Belle finale citronnée qui apporte beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 8°C, ALPHONSE blanc se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, coquillages, poissons ou viandes blanches grillés accompagnés d'un filet d'huile d'olive et citron, fromages frais.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourgogne: 750 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



PALMARÈS

- **2022** : Médaille d'Argent au Concours International des Vins Biologiques
- **2016** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2015)
- **2015** : Médaille d'Argent au Concours National des Vins IGP de France (millésime 2014)
- **2015** : Sélection « Un Vin Presque Parfait » Palmarès (millésime 2014)
- **2014** : Sélection « Un Vin Presque Parfait » Palmarès (millésime 2013)

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE



ALPHONSE

WHITE 2024
IGP CÔTES DE THONGUE



The ALPHONSE range offers complex, dense, fruity and easy-drinking wines to be enjoyed anytime. For you to invent moments to go with it...

Available in



GRAPE VARIETIES

Chardonnay



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 60 and 65hL/ha
- Alcohol /Vol: 12,5%
- Sulphites: Batch L4352 89 mg/L
- Sugar content: 0,35 g/L



TASTING

- Floral, lively, intense.
- Delicate, pale-yellow color.
- The nose is very floral (hawthorn, acacia flowers).
- Delicate on the palate, dominated by citrus aromas (tangerine) and enhanced by hints of dried fruits (almond). A lovely lemony finish that adds freshness.
- Best served at 8°C, ALPHONSE white will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, shellfish, fish, white meats with a dash of olive oil and lemon, soft creamy cheese.



PACKAGING

- Synthetic cork
- Burgundy bottle: 750 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



AWARDS

- **2022** : Silver medal at the International Organic Wines competition
- **2016** : Selected at the Bettane et Desseave Guide Book (2015 vintage)
- **2015** : Silver medal at the French National IGP wines competition (2014 vintage)
- **2015** : Selected at the « Un Vin Presque Parfait » competition (2014 vintage)
- **2014** : Sélection « Un Vin Presque Parfait » competition (2013 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

TO GET SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

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

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