




# ALPHONSE

ROUGE 2019  
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   



## CÉPAGES

Syrah, Grenache, Merlot



## 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.
- Rendement entre 60 et 65l/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L0266 79 mg/l
- Taux de sucre : <1 g/l



## DÉGUSTATION

- Riche, épicé, gourmand.
- Robe rouge rubis.
- Le nez est explosif avec des arômes de fruits rouges et noirs (framboise, fraise, mûre, cassis).
- Bouche élégante, marquée par la fraîcheur des tanins et soulignée par une légère touche épicée (poivre noir).
- Idéalement servi à 15°, ALPHONSE rouge se garde jusqu'à deux ans.



## ACCORDS METS & VIN

Apéritif, banquet, charcuterie, burger maison, pizza, grillades.



## CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bordelaise allégée: 425 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



## PALMARÈS

- **2018** : Médaille d'Or à Berliner Wein Trophy (millésime 2017)
- **2011** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2009)
- **2010** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2008)
- **2009** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2008)
- **2008** : 1 étoile \*au Guide Hachette (millésime 2007)
- **2007** : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris (millésime 2006)
- **2006** : Coup de Cœur au Guide Hachette

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE  
TERRA  
VITIS  
RESPONSABLE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / [domaine@moulindeleene.com](mailto: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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)   

# ALPHONSE

RED 2019  
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

Syrah, Grenache, Merlot



## 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 : 13,5%
- Sulphites: Batch L0266 79 mg/L
- Sugar content: < 1 g/L



## TASTING

- Rich, spicy, generous.
- Deep red color.
- Expressive nose enriched with ripe red and black fruit aromas (raspberry, strawberry, blackberry, blackcurrant).
- Elegant mid-palate emphasized by freshness of tannins and light spicy notes (black pepper).
- Best served at 15°C, ALPHONSE red will age well up to two years.



## FOOD PAIRING

Apéritif, parties, charcuterie, home made burgers, pizza, BBQ.



## PACKAGING

- Synthetic cork
- Light Bordeaux bottle: 425 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



## AWARDS

- **2018** : Gold medal at the Berliner Wein Trophy (2017 vintage)
- **2011** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2009 vintage)
- **2010** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2008 vintage)
- **2009** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2008 vintage)
- **2008** : 1 \*at the Guide Hachette des Vins (2007 vintage)
- **2007** : Silver medal at the Paris General Agricultural Competition (2006 vintage)
- **2006** : Coup de Cœur by the Guide Hachette des Vins

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / [domaine@moulindele.com](mailto:domaine@moulindele.com)

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

+33 (0)4 67 36 06 32 / [domaine@moulindele.com](mailto:domaine@moulindele.com)  
[moulindele.com](http://moulindele.com)  