

APICIUS

ORANGE 2017
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

Vermentino



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 pendant la macération pelliculaire.
- Rendement entre 40hL/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L9198 71 mg/L
- Taux de sucre : 0,25 g/L



DÉGUSTATION

- Oxydatif, frais, charnu.
- Robe séduisante jaune or.
- Le nez est dominé par des notes florales (aubépine, tilleul).
- Bouche ample et soyeuse aux arômes épicés (curry) et toastés (amandes grillées) qui apportent fraîcheur, élégance et gourmandise.
- Finale aux notes de poivre gris et mentholée.
- Idéalement servi à 6-8°, 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 2017
IGP CÔTES DE THONGUE

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

Available in ●



GRAPE VARIETIES

Vermentino



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes destemmed after sorting and then pressed.
- Fermentation in thermo—regulated stainless steel tank during the pellicular maceration.
- Yield 40lh/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: Batch L9198 71 mg/LL
- Sugar content : 0.25 g/L



TASTING

- Original, fresh, full-bodied.
- Delicate bright gold color.
- Powerful and floral nose (hawthorn, linden).
- On the palate ample and generous. Spicy (curry) and roasted notes (grilled almonds) that bring lots of freshness, refinement and roundness.
- Peppery and minty 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
MO mosaïque 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   