

CESAR

ROUGE 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

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Marselan, Petit-Verdot



TERROIR

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



VINIFICATION

- Vendanges en vert à la fin du printemps.
- Vendanges manuelles.
- Raisin égrappé, trié. Vinification en demi-muids
- Elevage 12 mois en demi-muids.
- Mise au repos en bouteille 2 à 3 ans avant commercialisation
- Rendement 20hl/ha
- 15,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L9185 35mg/l
- Taux de sucre : 0,77 g/l



DÉGUSTATION

- Complexe, dense, frais
- Robe rubis intense.
- Le nez est complexe dominé par des notes de fruits noirs (mûre et cassis) relevées par une touche de café moka.
- En bouche, riche et ample avec des tanins enrobés, fins et élégants.
- Finale charnue relevée par des arômes de truffe, complétés par des notes réglissées qui apportent une fraîcheur insoupçonnée.
- Idéalement servi entre 12 et 16°, CESAR se garde jusqu'à dix ans.



ACCORDS METS & VIN

Côte à l'os à la fleur de sel, viandes grillées, gibier, bœuf en sauce, fromages affinés.



CONDITIONNEMENT

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



PALMARÈS

- **2019** : 92/100 « Tasted 100% Blind » (millésime 2013)
- **2017** : 89/100 Best Wines of the World Languedoc Roussillon (millésime 2013)
- **2017** : 91/100 Wine Advocate (millésime 2013)
- **2016** : 15,5/20 Vinum (millésime 2013)
- **2016** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2013)
- **2015** : Coup de Cœur des Médailles d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon (millésime 2012)
- **2014** : Sélectionné au TOP 100 Sud de France des Vins du Languedoc Roussillon en UK (millésime 2011)



CESAR

RED 2017
IGP CÔTES DE THONGUE

The ORIGIN 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, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Marselan, Petit-Verdot



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Green harvest late spring,
- Manual harvesting.
- Grapes are sorted after destemming
- Vinification in demi-muids
- Aged 12 months in demi-muids.
- Bottles are resting 2 to 3 years prior to sale.
- Yield 20hl/ha
- Alcohol/Vol : 15,5%
- Sulphites : Batch L9185 35 mg/L
- Sugar content: 0,77 g/L



TASTING

- Complex, dense, fresh
- Intense rubis color.
- Complex nose dominated by black fruit notes (blackberry ,blackcurrant) with a subtle hint of coffee mocha.
- On the palate, generous, full-bodied wine with fine, elegant and round tannins.
- Chewy finish enhanced by aromas of truffles completed with liquorice notes which bring loads of freshness.
- Best served between 12 and 16°C, CESAR will age well up to ten years .



FOOD PAIRING

T-bone steak with pepper and fleur de sel, grilled meats, game, beef accompanied by sauces, ripened cheeses



PACKAGING

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



AWARDS

- **2019** : 92/100 « Tasted 100% Blind » (2013 vintage)
- **2017** : 89/100 Best Wines of the World Languedoc Roussillon (2013 vintage)
- **2017** : 91/100 Wine Advocate (2013 vintage)
- **2016** : 15,5/20 Vinum (2013 vintage)
- **2016** : Selected at the Bettane et Desseauve Guide Book (2013 vintage)
- **2015** : Coup de Cœur of the Gold Medals at the Grands Vins of Languedoc Roussillon competition (2012 vintage)
- **2014** : Selected at the Sud de France TOP 100 UK Languedoc Roussillon competition (2011 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



TO GET A SAMPLE

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

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

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