

# 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  
MOOSAÏQUE 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   