



CLAIR DE LÈNE

BLANC 2020
IGP CÔTES DE THONGUE

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

Disponible en  



CÉPAGES

Vermentino, Colombard



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 65hl/ha
- 12,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L1064 82mg/l
- Taux de sucre : <0,25 g/l



DÉGUSTATION

- Fruité, minéral, traditionnel
 - Belle robe élégante, jaune limpide, éclatant.
 - Nez floral, agrémenté par des arômes de fleurs blanches (aubépine).
 - Belle attaque en bouche avec beaucoup de profondeur. Vin séveux agrémenté par des arômes d'agrumes (clémentine, pomelos) .
- Idéalement servi à 8°, le CLAIR DE LÈNE blanc se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades, coquillages, crustacés, poissons, veau, viandes grillées.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bordelaise allégée: 425 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   



CLAIR DE LÈNE

WHITE 2020
IGP CÔTES DE THONGUE

The CLAIR DE LÈNE 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

Vermentino, Colombard



SOIL TYPE

- Clay-limestone, garvely 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 L1064 82mg/L
- Sugar content:<0,25g/L



TASTING

- Fruity, minéral, expressive
- Beautiful elegant and bright yellow color.
- The nose is very floral with white-fleshed flowers aromas (hawthorn).
- Nervous attack on the palate. A vinous wine with character completed with citrus aromas (tangerine, pomelo).
- Best served at 8°C, CLAIR DE LÈNE white will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Aperitif, salads, shellfish, seafood, fish, veal, grilled meats.



PACKAGING

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

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE 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

