



# CLAIR DE LÈNE

BLANC 2023  
IGP CÔTES DE THONGUE



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

Disponible en  



## CÉPAGES

Rolle, 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 L4087 **67mg/l**
- Taux de sucre : **0,30 g/l**



## DÉGUSTATION

- Fruité, minéral, traditionnel
  - Belle robe élégante, d'un jaune éclatant.
  - Nez floral, agrémenté par des arômes de fleurs blanches (pêche de vigne).
  - Belle attaque en bouche avec beaucoup de profondeur. Vin séveux agrémenté par des petites notes anisées et d'agrumes (pamplemousse).
- Idéalement servi à 8°C, 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@moulindele.com](mailto:domaine@moulindele.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@moulindele.com](mailto:domaine@moulindele.com)  
[moulindele.com](http://moulindele.com)   

# CLAIR DE LÈNE

WHITE 2023  
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

Rolle, 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 L4087 **67mg/L**
- Sugar content: **0,30g/L**



## TASTING

- Fruity, minéral, expressive
- Elegant and bright yellow color.
- The nose is very floral with white-fleshed flower aromas (vine peach).
- Nervous attack on the palate. A vinous wine with character completed with hints of anise and citrus aromas (grapefruit).
- 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  
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

TO GET SAMPLE

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)

