



CLAIR DE LÈNE

ROSE 2022
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  
75 et 150 cl

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Marselan, Grenache, Rolle



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 40 et 50 hl/ha
- 13 % d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3096 73mg/l
- Taux de sucre : <0,25 g/l



DÉGUSTATION

- Frais, ample, délicat
- Robe d'un rose délicat.
- Nez intense, charmeur aux notes de fruits rouge (cerise).
- Belle rondeur en bouche agrémentée par des arômes d'agrumes (pamplemousse) qui apportent beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 8°C, le CLAIR DE LÈNE rosé se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades composées, coquillages, plancha de poissons ou de viandes, paëlla, salade de fruits



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bordelaise allégée: 425 g
- Bouteilles bordelaise 150cl : 1100 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées
- Carton 3 bouteilles 150cl couchées



AWARDS

- **2016** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2015)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
Auto-diagnostic



FERTILISATION
ORGANIQUE



CLAIR DE LÈNE

ROSE 2022
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  
75cl and 150cl



GRAPE VARIETIES

Marselan, Grenache, Rolle



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: Batch L3096 93mg/L
- Sugar content: <0,25 g/L



TASTING

- Fresh, full, delicate
- Delicate pink pale color.
- Intense nose with red fruit notes (cherry).
- Round and well-balanced on the palate completed with citrus aromas (grapefruit).
- Best served at 8°C, CLAIR DE LÈNE rosé will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Aperitif, mixed salads, tapas, shellfish, grilled fish or meats, paella, fruit salad.



PACKAGING

- Synthetic cork
- Light Bordeaux bottle 75cl: 425 g
- Bordeaux bottle 150cl : 1100 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat
- Case of 3 bottles 150cl laid flat



AWARDS

- **2016** : Selected at the Bettane et Desseauve Guide Book (2015 vintage)

TO GET SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE 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 