

JUSTINE

BLANC 2022
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 ●
50cl et 75cl



CÉPAGES

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol sablo limoneux permettant une bonne exploration racinaire.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 50hL/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3079 89 mg/L
- Taux de sucre : < 0,38 g/L



DÉGUSTATION

- Aromatique, équilibré, tendu.
- Belle robe jaune aux reflets verts.
- Nez riche et complexe dominé par des arômes floraux (fleurs blanches) et fruités (poire).
- Bouche souple, équilibrée et ronde soutenue par une belle vivacité et fraîcheur citronnée complétée par des arômes de fruits à chair blanche (pêche). La finale est agréable marquée par des notes d'agrumes (pamplemousse)
- Idéalement servir à 8°C, JUSTINE se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, coquillages, poissons, viandes blanches, brie ou fromages de chèvre.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourguignonne allégée 75cl : 425 g
- Bouteille bordelaise 50cl : 370 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées
- Carton 12 bouteilles 50cl debout



PALMARÈS

· **2019** : 1 Etoile * GUIDE HACHETTE 2020 (millésime 2018)

· **2019** : 87/100 « TASTED 100% BLIND » (millésime 2018)

· **2017** : Sélection Guide Bettane et Desseave (millésime 2015)



JUSTINE

WHITE 2022
IGP CÔTES DE THONGUE

The ORIGIN range reflects our terroir. Freshness, balance and refinement are the characteristics of our wines. For you to invent moments to go with it ...

Available in ●
50cl and 75cl



TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



GRAPE VARIETIES

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Sandy loam soil ideal for a good-rooting study.



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 L3079 89 mg/L
- Sugar content: < 0,38 g/L



TASTING

- Aromatic, balanced, taut.
- Beautiful yellow color with light green highlights.
- Rich and powerful nose dominated by intense floral (white flowers) and fruity aromas (pear).
- On the palate, this wine is soft, well balanced and full bodied with good intensity and lemony freshness dominated by ripe fruit notes (peach). Long finish with citrus aromas (grapefruit).

· Best served at 8°C, JUSTINE will age well up to two years.

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



FOOD PAIRING

Apéritif, shellfish, fish, white meats, brie or goat cheese.



PACKAGING

- Synthetic cork
- Light burgundy bottle 75cl: 425 g
- Bordeaux bottle 50cl : 370 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat
- Case of 12 bottles 50cl upright



AWARDS

- **2019** : 1 * at the GUIDE HACHETTE des Vins 2020 (2018 vintage)
- **2019** : 87/100 « TASTED 100% BLIND » (2018 vintage)
- **2017** : Sélection at the Bettane et Desseauve Guide Book (2015 vintage)

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

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