

# JUSTINE

BLANC 2023  
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 ●



COMMANDER UN ECHANTILLON  
04 67 36 06 32 / [domaine@moulindeleene.com](mailto:domaine@moulindeleene.com)



## 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 L4078 70 mg/L
- Taux de sucre : 0,25 g/L



## DÉGUSTATION

- Aromatique, équilibré, tendu.
- Belle robe jaune clair aux reflets verts.
- Nez riche et complexe dominé par des arômes de fleurs blanches (acacia).
- Bouche souple, équilibrée et ronde soutenue par une belle vivacité et fraîcheur aux saveurs de fruits exotiques (mangue). La finale est agréable et élégante marquée par des notes citronnées
- 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
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



## PALMARÈS

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

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

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

CÔTES DE THONGUE  
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau  
Auto-diagnostic





# JUSTINE

WHITE 2023  
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 ●



## 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 L4078 70 mg/L
- Sugar content: 0,25g/L



## TASTING

- Aromatic, balanced, taut.
- Beautiful clear yellow color with green highlights.
- Nose dominated by white flower aromas (acacia).
- Well balanced and round on the palate, sustained by a lovely liveliness and freshness complemented by flavors of exotic fruits (mango). Delicate finish with lemony notes.
- Best served at 8°C, JUSTINE will age well up to two years.



## FOOD PAIRING

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



## PACKAGING

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



## 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)

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

TO GET A 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)   