

MADemoiselle

BLANC 2019
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 ●



CÉPAGES

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain



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. Vinification en demi-muids avec bâtonnage journalier.
- Elevage 6 mois en demi-muids.
- Rendement entre 40 et 50hL/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L1050 121 mg/L
- Taux de sucre : 0,49 g/L



DÉGUSTATION

- Gras, minéral, élégant.
- Belle robe d'un jaune éclatant.
- Le nez est dominé par des notes vanillées, toastées de brioche et d'agrumes (citron).
- Grande tenue en bouche et beaucoup de fraîcheur marquée par des notes florales (aubépine) et des arômes de fruits à chair blanche (poire) complétés par une touche de citron confit.
- Finale légèrement fumées aux notes exotiques de noix de coco.
- Idéalement servi à 8-10°, MADemoiselle se garde jusqu'à cinq ans.



ACCORDS METS & VIN

Foie gras, coquilles Saint Jacques à la crème safranée, poissons cuisinés en sauce, viandes blanches, roquefort.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 905 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



PALMARÈS

- **2017** : Sélection Guide Hachette 2018 (millésime 2015)
- **2016** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2014)

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

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





MADemoiselle

WHITE 2019
IGP CÔTES DE THONGUE

The ORIGIN 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

Chardonnay, Petit Manseng, Muscat Petit Grain



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes are sorted after destemming. Vinification in demi-muids with daily stirring.
- Aged 6 months in demi-muids.
- Yield between 40 and 50h/ha
- Alcohol/Vol : 13,5%
- Sulphites: batch L1050 121 mg/L
- Sugar content: 0,49g/L



TASTING

- Fat, mineral, elegant.
- Beautiful gold color.
- Nose dominated by lemony, vanilla ,toasty notes (brioche).
- Long and expressive in mouth with floral notes (hawthorn) and white flesh fruit aromas (pear) enriched by a candied lemon touch .
- Nice delicate smoky finish with an exotic coconut touch.
- Best served between 8° and 10°, MADemoiselle will age well for another five years.



FOOD PAIRING

Foie gras, scallops with safran cream, fish cooked in sauce, white meats, Roquefort..



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle : 905 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



AWARDS

- **2017** : Selected at the 2018 Hachette guide book (2015 vintage)
- **2016** : Selected at the Bettane et Desseaveu guide book (2014 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

TO GET A 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