

MADemoiselle

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 ●



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% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4260 78 mg/L
- Taux de sucre : 0,26 g/L



DÉGUSTATION

- Gras, minéral, élégant.
- Belle robe d'un jaune vif.
- 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 (acacia) et des arômes de fruits à chair blanche (pêche) complétés par une touche de citron confit.
- Finale légèrement fumée aux notes exotiques de noix de coco.
- Idéalement servi à 8°C-10°C, 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)

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



MADemoiselle

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
- 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 50lh/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: batch L4260 78 mg/L
- Sugar content: 0,26g/L



TASTING

- Fat, mineral, elegant.
- Beautiful bright color.
- Nose dominated by lemony, vanilla ,toasty notes (brioche).
- Long and expressive in mouth with floral notes (acacia) and white flesh fruit aromas (peach) enriched by a candied lemon touch .
- Nice delicate smoky finish with an exotic coconut touch.
- Best served between 8°C and 10°C, 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
MOsaïque DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
Auto-diagnostic



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   