


# ROC DE LÈNE

ROUGE 2017  
IGP CÔTES DE THONGUE

La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins. A vous d'inventer les moments qui vont avec ...

Disponible en 



## CÉPAGES

Syrah, Merlot



## TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



## VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, fermentation en cuve thermo-régulée.
- Elevage 12 mois en demi-muids de 1, 2, 3 et 4 vins.
- Rendement entre 40 et 50hL/ha
- 14% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L9233 51 mg/L
- Taux de sucre : 0,74 g/L



## DÉGUSTATION

- Puissant, fin, équilibré
- Robe élégante, d'un rouge intensive.
- Le nez est dominé par arômes de fruits noirs (cassis, mûres) complété par des notes épicées et poivrées.
- Grande tenue en bouche. Tanins amples et puissants
- Finale légèrement vanillée
- Idéalement servi à 18°, le ROC DE LÈNE se garde jusqu'à dix ans.



## ACCORDS METS & VIN

Viandes rôties, volailles, gibier et fromages affinés.



## CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 1000 g
- Coffret bois 1 bouteille 150cl couchée

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

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

CÔTES DE THONGUE  
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES






VITICULTURE  
TERRA  
VITIS  
RESPONSABLE

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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)   



# ROC DE LÈNE

RED 2017  
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

Syrah, Merlot



## SOIL TYPE

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



## VINIFICATION

- Night harvesting
- Grapes are destemmed. Fermentation in thermo regulated stainless steel tank..
- Aged 12 months in demi-muids of 1, 2, 3 and 4 wines.
- Yield between 40 and 50hL /ha
- Alcohol/Vol : 14%
- Sulphites : batch L9233 51 mg/L
- Sugar content: 0,74 g/L



## TASTING

- Powerful, fine, balanced.
- Beautiful intense red color.
- Nose dominated by black fruit aromas (blackberry, blackcurrent) enriched by spicy and peppery notes.
- Good length with delicate tannins.
- Soft vanilla finish.
- Best served at 18°C, ROC DE LÈNE will age well up to 10 years.



## FOOD PAIRING

Roasted meats, poultry, game and ripened cheeses.



## PACKAGING

- Cork
- Burgundy Magnum : 1000 g
- Wooden box containing 1 Magnum

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

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

CÔTES DE THONGUE  
MOOSAÏQUE 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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com) 