Moulin de Lène

VINI AMORE JUNCTI

ROUGE 2018
Cuvée éphémère
IGP CÔTES DE THONGUE

Chaque année nous élaborons une cuvée éphémère qui vous fera voyager dans l'esprit du millésime. Cette cuvée est produite en série limitée.

Disponible en

CÉPAGES

Marselan, Cabernet Franc, Mourvèdre

TERROIR

· Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.

· Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.

VINIFICATION

· Vendanges nocturnes.

· Raisin égrappé et trié.

· Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

· Rendement entre 40 et 45lh/ha

· 14,5% d'alcool

. Taux de sulfites : lot L9221 55mg/l

. Taux de sucre : 0,60 g/l

DÉGUSTATION

· Savoureux, puissant, frais.

· Robe d'un rouge rubis.

· Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges (framboise, fraise).

· Tanins fins, soyeux, doux. Belle longueur en bouche marquée par des notes balsamiques et de violette.

· Idéalement servi à 15°, cette cuvée se garde jusqu'à cinq ans.

ACCORDS METS & VIN

Viandes grillées, carré d'agneau, osso bucco, rôti de veau.

CONDITIONNEMENT

· Bouchon liège

· Bouteille bourgogne 75cl : 620 g

· Carton 6 bouteilles 75cl couchées

COMMANDER UN ÉCHANTILLON
04 67 36 06 32 / domaine@moulindelene.com

CÔTES DE THONGUE MOSAÏQUE DE CARACTÈRES · vigneron indépendant · VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE · Biodiv&eau · FERTILISATION ORGANIQUE

Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France
+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindelene.com
moulindelene.com

Moulin de Lène

VINI AMORE JUNCTI

RED 2018
Exclusive Wine
IGP CÔTES DE THONGUE

Each year we produce in very limited quantities an exclusive wine which reflects the vintage.

Available in

GRAPE VARIETIES

Marselan, Cabernet Franc, Mourvèdre

SOIL TYPE

· Clay-limestone, gravely soil.

· Deep soil perfect for good-rooting study and drought resistance in summer.

VINIFICATION

· Night harvesting.

· Grapes sorted after destemming.

· Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.

· Yield between 40 and 45hL/ha

· Alcohol content : 14,5%

· Sulphites: Batch L9221 55mg/L

· Sugar content: 0,60 g/L

TASTING

· Tasty, well balanced, fresh.

· Intense deep red color.

· Nose dominated by red-fruit notes (rspberry, strawberry).

· Good length on palate with soft and delicate tannins enhanced with a balsamic and violet touch.

· Best served at 15°C, VINI AMORE JUNCTI will keep up to five years.

FOOD PAIRING

Grilled meats, rack of lamb, osso bucco, veal.

PACKAGING

· Cork

· Burgundy bottle 75 cl : 620 g

· Case of 6 bottles 75cl laid flat

TO GET A SAMPLE
04 67 36 06 32 / domaine@moulindelene.com

CÔTES DE THONGUE MOSAÏQUE DE CARACTÈRES · vigneron indépendant · 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@moulindelene.com
moulindelene.com