




ZANZIBAR

ROSE 2020
IGP CÔTES DE THONGUE

La gamme ZANZIBAR propose des vins gourmands, généreux, faciles et fruités de tous les instants. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en   



CÉPAGES

Cinsault, Mourvèdre et Vermentino



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 et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 60 et 65lh/ha
- 12,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L0352 69 mg/l
- Taux de sucre : < 0,25 g/l



DÉGUSTATION

- Fin, croquant, aromatique.
 - Belle robe rose pastel.
 - Le nez est intense et s'ouvre sur une gamme de fruits frais (framboise, groseille).
 - Belle attaque franche en bouche aux parfums d'agrumes (mandarine) complétés par une touche florale et légère de pivoine.
- Idéalement servi à 8°, ZANZIBAR rosé se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades composées, poissons, grillages, plage, piscine et soleil ...



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bordelaise allégée: 425 g
- Carton 6 bouteilles 75cl debout

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindele.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

ZANZIBAR

ROSE 2020
IGP CÔTES DE THONGUE

The ZANZIBAR range offers complex, dense, fruity and easy-drinking wines. For you to invent moments to go with it...

Available in



GRAPE VARIETIES

Cinsault, Mourvèdre et Vermentino



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 60 and 65 hL/ha
- Alcohol /Vol :12,5%
- Sulphites: Batch L0352 69 mg/L
- Sugar content: < 0,25 g/L



TASTING

- Fine, crispy, aromatic.
- Beautiful and delicate pink color.
- Intense note completed with small fresh fruit notes (raspberry, gooseberry).
- Nervous attack on the palate enriched with citrus aromas (tangerine) completed with a delicate floral touch of peony.
- Best served between 6- 8°C, ZANZIBAR rosé will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, mixed salads, fish, BBQ on the beach, by the pool enjoying the sun ...



PACKAGING

- Screw cork.
- Light Bordeaux bottle: 425 g
- Case of 6 bottles 75cl upright

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE 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
moulindeleene.com 