




ZANZIBAR

ROUGE 2019
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

Syrah, Grenache, 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, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 60 et 65l/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L20248 79 mg/l
- Taux de sucre : <1 g/l



DÉGUSTATION

- Riche, épicé, gourmand.
- Robe rouge rubis.
- Le nez est explosif avec des arômes de fruits rouges et noirs (framboise, fraise, mûre, cassis).
- Bouche élégante, marquée par la fraîcheur des tanins et soulignée par une légère touche épicée (poivre noir).

Idéalement servi à 15°, ZANZIBAR rouge se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, banquet, charcuterie, burger maison, pizza, grillades.



CONDITIONNEMENT

- Capsule à vis
- Bouteille bordelaise allégée: 425 g
- Carton 6 bouteilles 75cl debout

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleane.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE 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@moulindeleane.com
moulindeleane.com   

ZANZIBAR

RED 2019
IGP CÔTES DE THONGUE

The ZANZIBAR 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, Grenache, Merlot



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly 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 65hL/ha
- Alcohol/Vol : 13,5%
- Sulphites: Batch L20248 79 mg/L
- Sugar content: < 1 g/L



TASTING

- Rich, spicy, generous.
- Deep red color.
- Expressive nose enriched with ripe red and black fruit aromas (raspberry, strawberry, blackberry, blackcurrant).
- Elegand mid-palated emphasized by freshness of tannins and light spicy notes (black pepper).
- Best served at 15°C, ZANZIBAR red will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, parties, charcuterie, home made burgers, pizza, BBQ.



PACKAGING

- Screw cap
- 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
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE