


THE LAST DANCE

ROUGE 2019

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

Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot,
Grenache



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 45h/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L0314 100mg/l
- Taux de sucre : 0,82 g/l



DÉGUSTATION

- Pur, Intense, Savoureux.
- Robe d'un rouge rubis intense.
- Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges (framboise) et noirs (cassis).
- Tanins fins et délicats. Belle texture en bouche marquée par des notes de griotte. Finale légèrement mentholée qui apporte une agréable fraîcheur.
- Idéalement servi à 15°, THE LAST DANCE se garde jusqu'à cinq ans.



ACCORDS METS & VIN

Filet mignon, Pad Thai, plats méditerranéens et épicés.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne 75cl : 620 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.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@moulindeleene.com
moulindeleene.com   

THE LAST DANCE

RED 2019
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

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Grenache



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 40 and 45hL/ha
- Alcohol content : 13,5%
- Sulphites: Batch L0314 100mg/L
- Sugar content: 0,82 g/L



TASTING

- Pure, Intense, Luscious .
- Very deep ruby color.
- Nose dominated by red-fruit (raspberry) and black-fruit notes (blackcurrant).
- Soft and delicate tannins. Nice texture into the mouth with hints of morello-cherries. Light minty finish which brings subtle freshness.
- Best served at 15°C, THE LAST DANCE will keep up to five years.



FOOD PAIRING

Tenderloin, Pad Thai, Mediterranean and spicy dishes.



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle 75 cl : 620 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat