


# NE QUID NIMIS

ROUGE 2020  
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 



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



## CÉPAGES

Syrah



## TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire.
- Parcelle « Arcade »
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



## VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé et trié manuellement.
- Vinifié sans aucun intrant
- Fermentation en cuve inox thermo-réglée.
- Rendement entre 40 et 45l/ha
- 13,5% d'alcool
- Sans sulfites ajoutés
- Taux de sulfites total : lot L1175 < 20mg/l
- Taux de sulfites libre: lot L1175 < 9mg/l
- Taux de sucre : < 0,25 g/l



## DÉGUSTATION

- Puissant, pur, épicé.
- Robe d'un rouge rubis intense.
- Le nez s'exprime sur des notes de fruits noirs (cassis) et de réglisse avec des arômes de violette,
- Bouche souple, ronde, marquée par des tanins soyeux. Finale légèrement poivrée.
- Idéalement servi à 15°, NE QUID NIMIS se garde jusqu'à cinq ans.



## ACCORDS METS & VIN

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



## CONDITIONNEMENT

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

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE  
TERRA  
VITIS  
RESPONSABLE


Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

# NE QUID NIMIS

RED 2020  
Exclusive Wine  
IGP CÔTES DE THONGUE

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

Available in 

TO GET A SAMPLE

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



## GRAPE VARIETIES

Syrah



## 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 L1175 <20 mg/L
- Free Sulphites : Batch L1175 <9mg/L
- Sugar content: < 0,25g/L



## TASTING

- Powerful, pure, spicy.
- Very deep ruby color.
- The nose expresses itself on notes of black fruits (blackcurrant) and liquorice with aromas of violet.
- Supple, round mouth, marked by silky tannins. Slightly peppery finish.
- Best served at 15°C, NE QUID NIMIS 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

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE