


COSMO

ROSE 2021
VIN DE FRANCE

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 
75 cl

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Mourvèdre, Rolle,
Colombard



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.
- Elevage sur lies fines
- Rendement entre 40 et 50 hl/ha
- 11 % d'alcool
- Taux de sulfites : lot L2104 101mg/l
- Taux de sucre : <0,25 g/l



DÉGUSTATION

- Frais, charnu, tendu
- Robe d'un rose délicat.
- Nez intense, charmeur aux notes de fruits rouge (framboise, groseille, fraise).
- Belle trame tanique en bouche agrémentée par des arômes d'agrumes (mandarine) et de genêts qui apportent fraîcheur et vivacité.
- Idéalement servi à 8°C, Cosmo se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

.Tartare de dorade, sashimi de thon,
bouillabaisse ...



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourguignonne : 620 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE


Biodiv&eau
Auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

COSMO

ROSE 2021
VIN DE FRANCE

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

Available in 
75cl



GRAPE VARIETIES

Mourvèdre, Rolle,
Colombard



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Deep soil perfect for a good-rooting study and drought resistance in summer.



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Aged on fine lees
- Yield between 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 11%
- Sulphites: Batch L2104 101mg/L
- Sugar content: <0,25 g/L



TASTING

- Fresh, full-bodied, taut
- Delicate pink pale color.
- Intense nose with red fruit notes (raspberry, gooseberry, strawberry).
- Beautiful tannic framework in mouth with aromas of citrus fruits (tangerine) and broom which bring freshness and vivacity.
- Best served at 8°C, Cosmo will age well up to two years.



FOOD PAIRING

- Sea bream tartar, tuna sashimi, bouillabaisse



PACKAGING

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

TO GET SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
Auto-diagnostic



Moulin de Lène — SCEA Famille Frayssinet
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France

+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

moulindeleene.com

