


# 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](mailto:domaine@moulindeleene.com)



## CÉPAGES

Mourvèdre, Vermentino,  
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°, 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  
MOSAÏQUE 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, Vermentino, 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, currant, 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

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE

TO GET SAMPLE

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

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

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

[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)

