

MAGALAS

BLANC 2022
VIN DE France SANS IG



Notre première cuvée effervescente réalisée à base de Souvignier Gris (cépage nouvelle génération).
BRUT NATURE, sans ajout de liqueur.

Notre fierté d'appartenance au village et l'ambition portée à cette cuvée, nous ont conduits à l'appeler MAGALAS

Disponible en ●



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Souvignier gris



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.
- Vinification traditionnelle en cuve
- Prise de mousse selon méthode traditionnelle en bouteille suivie d'un élevage sur lattes de 3 mois
- Rendement entre 60 hL/ha
- 12% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3142A2 118 mg/L
- Taux de sucre : < 1 g/L



DÉGUSTATION

- Frais, ample, minéral.
- Belle robe d'un jaune éclatant.
- Le nez est dominé par des notes délicates d'agrumes (citron, pomelo).
- Belle rondeur en bouche marquée par des notes florales (mimosa) et beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 8°C, MAGALAS se garde jusqu'à deux ans



ACCORDS METS & VIN

Célébrations, mariages, anniversaires, fruits de mer, poissons frais



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 905 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
Auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

MAGALAS

WHITE 2022
VIN DE France SANS IG



Our first sparkling cuvée made from
Souvignier Gris (a new-generation
grape variety).

BRUT NATURE with no added
liqueur.

Our pride in belonging to the village
and our ambition for this cuvée led
us call it MAGALAS.

Available in 



GRAPE VARIETIES

Souvignier gris



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes are sorted after destemming.
- Traditional stainless steel tank vinification
- Traditional second fermentation in bottle followed by 3 months ageing on lath
- Yield between 60 hl/ha
- Alcohol/Vol : 12%
- Sulphites: batch L3142A02 118 mg/L
- Sugar content: <1 g/L



TASTING

- Fresh, ample, mineral
- Beautiful gold color.
- Nose dominated by delicate citrus notes (lemon, pomelo)
- Round on the palate, with floral notes (mimosa) and plenty of freshness.
- Best served at 8°C, MAGALAS will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Celebrations, weddings, birthdays, seafood, fresh fish.



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle : 905 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

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   