

MASSALE

ROUGE 2022

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 élaborée avec une vieille parcelle de Cinsault (cépage emblématique du Languedoc) et produite en série limitée.

Disponible en ●

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Cinsault



TERROIR

- Grès du Trias
- Parcelle «Puech Redon»
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé et trié manuellement.
- Vinification traditionnelle
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 45lh/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3166 77mg/l
- Taux de sucre : 0,38 g/l



DÉGUSTATION

- Élégant, frais, équilibré
- Robe d'un rouge rubis intense.
- Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges et noirs (framboise, groseille, mûre).
- Bouche vibrante, marquée par beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 15°C, MASSALE se garde jusqu'à trois ans.



ACCORDS METS & VIN

Charcuterie, poulet aux olives, thon à la basquaise, agneau braisé



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

MASSALE

RED 2022
Exclusive Wine
IGP CÔTES DE THONGUE



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

This cuvee is made from an old Cinsault vine (an emblematic variety of the Languedoc region).

Available in 

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



GRAPE VARIETIES

Cinsault



SOIL TYPE

- Triassic sandstone.
- Vineyard « Puech Redon »
- 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%
- Sulphites: Batch L3166 77mg/L
- Sugar content: 0,38 g/L



TASTING

- Elegant, fresh, well balanced.
- Very deep ruby color.
- The nose expresses itself on notes of red and black fruits (raspberry, gooseberry, blackberry).
- Vibrant palate with plenty of freshness.
- Best served at 15°C, MASSALE will keep up to three years.



FOOD PAIRING

Charcuterie, chicken with olives, tuna basquaise, braised lamb



PACKAGING

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