




ALPHONSE

ROUGE 2023
IGP CÔTES DE THONGUE



La gamme ALPHONSE propose des vins gourmands, généreux, faciles et fruités de tous les instants. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en   



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Syrah, Grenache, Merlot



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé et trié.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 60 et 65lh/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4331 34 mg/l
- Taux de sucre : 0,75g/l



DÉGUSTATION

- Riche, épicé, gourmand.
- Robe rouge rubis.
- Le nez intense aux arômes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis).
- Bouche élégante, ronde, marquée par une légère touche épicée (cardamome) et florale (violette). Belle finale légèrement réglissée.
- Idéalement servi à 15°C, ALPHONSE rouge se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, banquet, charcuterie, burger maison, pizza, grillades.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bordelaise allégée: 425 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



PALMARÈS

- **2018** : Médaille d'Or à Berliner Wein Trophy (millésime 2017)
- **2011** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2009)
- **2010** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2008)
- **2009** : Sélection au Guide Hachette (millésime 2008)
- **2008** : 1 étoile *au Guide Hachette (millésime 2007)
- **2007** : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris (millésime 2006)
- **2006** : Coup de Cœur au Guide Hachette

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

ALPHONSE

RED 2023
IGP CÔTES DE THONGUE



The ALPHONSE range offers complex, dense, fruity and easy-drinking wines to be enjoyed anytime. For you to invent moments to go with it...

Available in



TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindele.com



GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache, Merlot



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 60 and 65hL/ha
- Alcohol/Vol : 13,5%
- Sulphites: Batch L4331 34 mg/L
- Sugar content: 0,75 g/L



TASTING

- Rich, spicy, generous.
- Deep red color.
- Intense nose with red and black fruit aromas (raspberry, blackcurrant).
- Elegant and round on the palate, with a hint of spice (cardamom) and floral notes (violet). Fine, slightly liquorice finish.
- Best served at 15°C, ALPHONSE red will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, parties, charcuterie, home made burgers, pizza, BBQ.



PACKAGING

- Synthetic cork
- Light Bordeaux bottle: 425 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



AWARDS

- **2018** : Gold medal at the Berliner Wein Trophy (2017 vintage)
- **2011** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2009 vintage)
- **2010** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2008 vintage)
- **2009** : Selected by the Guide Hachette des Vins (2008 vintage)
- **2008** : 1 * at the Guide Hachette des Vins (2007 vintage)
- **2007** : Silver medal at the Paris General Agricultural Competition (2006 vintage)
- **2006** : Coup de Cœur by the Guide Hachette des Vins

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic

