




ALPHONSE

ROSE 2024
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

Cinsault, Mourvèdre et Rolle



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.
- Rendement entre 60 et 65l/ha
- 12% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4345 65 mg/l
- Taux de sucre : 0,60 g/l



DÉGUSTATION

- Fin, croquant, aromatique.
- Robe rose pastel.
- Belle aromatique. Le nez est intense et s'ouvre sur une gamme de fruits rouges (framboise, groseille).
- Attaque franche en bouche, fruitée et complétée par une touche florale.
- Idéalement servi à 6°C- 8°C, ALPHONSE rosé se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades composées, poissons, grillades, plage, piscine et soleil ...



CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourgogne : 400 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



PALMARÈS

- **2022** : Médaille Argent au Concours de Terre de Vins (millésime 2021)
- **2017** : Sélection Guide Bettane et Desseauve (millésime 2016)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE






ALPHONSE

ROSE 2024
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@moulindeleene.com



GRAPE VARIETIES

Cinsault, Mourvèdre and Rolle



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 : 12%
- Sulphites: Batch L4345 65 mg/L
- Sugar content: 0,60 g/L



TASTING

- Fine, crispy, aromatic.
- Beautiful and delicate pink color.
- Nice aromatic and intense wine on the nose completed with red fruit notes (raspberry, redcurrant).
- Nervous and fruity attack on the palate enriched with a delicate floral touch.
- Best served between 6-8°C, ALPHONSE rosé will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, mixed salads, fish, BBQ, on the beach, by the pool enjoying the sun...



PACKAGING

- Synthetic cork
- Burgundy bottle: 400 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



AWARDS

- **2022** : Silver medal at the Terre de Vins competition (2021 vintage)
- **2017** : Selected at the Guide Bettane et Desseauve Guide book (2016 vintage)

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   