

APICIUS

ORANGE 2023
IGP CÔTES DE THONGUE



La gamme ORIGINE est le véritable reflet de notre terroir. Fraicheur, équilibre et finesse caractérisent nos vins. À vous d'inventer les moments qui vont avec...

Disponible en ●



CÉPAGES

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 et trié.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée pendant la macération pelliculaire.
- pendant la macération pelliculaire.
- Rendement entre 35hL/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4260 34mg /L
- Taux de sucre : <0,25 g/L



DÉGUSTATION

- Oxydatif, frais, charnu.
- Robe séduisante jaune or.
- Le nez est complexe alliant des arômes de noix fraîche, d'amande avec une finale de torréfaction.
- Bouche ample et soyeuse avec une touche épicée (cardamome) et des notes toastés (amandes grillées) qui apportent fraîcheur, élégance et gourmandise.
- Finale aux saveurs d'agrumes (bergamote).
- Idéalement servi à 6-8°C, APICIUS se garde jusqu'à dix ans.



ACCORDS METS & VIN

Volailles fermières, viandes et poissons crus (tartare, carpaccio et sushi)



CONDITIONNEMENT

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

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES






VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

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   

APICIUS

ORANGE 2023
IGP CÔTES DE THONGUE



The ORIGIN range reflects our terroir. Freshness, balance and refinement are the characteristics of our wines. For you to invent moments to go with it ...

Available in ●



GRAPE VARIETIES

Rolle



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes destemmed after sorting.
- Fermentation in thermo—regulated stainless steel tank during the pellicular maceration.
- Yield : 35lh/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: Batch L4260 34mg/ll
- Sugar content : <0.25 g/L



TASTING

- Original, fresh, full-bodied.
- Attractive golden yellow color.
- The nose is complex, combining aromas of fresh walnuts and almonds with a roasted finish.
- Ample and silky on the palate, with a touch of spice (cardamon) and toasted notes (roasted almonds) that bring freshness, elegance and gourmandise.
- Citrus-flavored finish (bergamot).
- Best served between 6 and 8°C, APICIUS will age well up to ten years.



FOOD PAIRING

Organic poultry, raw fish (tartar, capaccio and sushi)



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
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
Auto-diagnostic



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

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