



CLAIR DE LÈNE

BLANC 2024
IGP CÔTES DE THONGUE



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

Disponible en  



CÉPAGES

Rolle, Colombard



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 65 hl/ha
- 12 % d'alcool
- Taux de sulfites : lot L5055 67 mg/l
- Taux de sucre : 0,30 g/l



DÉGUSTATION

- Fruité, minéral, traditionnel
 - Belle robe élégante, d'un jaune éclatant.
 - Nez floral, agrémenté par des arômes d'agrumes (mandarine).
 - Belle attaque en bouche avec beaucoup de profondeur. Vin séveux agrémenté par des petites notes de fruits à chair blanche (poire).
- Idéalement servi à 8°C, le CLAIR DE LÈNE blanc se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades, coquillages, crustacés, poissons, veau, viandes grillées.



CONDITIONNEMENT

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

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleane.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@moulindeleane.com
moulindeleane.com   

CLAIR DE LÈNE

WHITE 2024
IGP CÔTES DE THONGUE



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

Available in  



GRAPE VARIETIES

Rolle, Colombard



SOIL TYPE

- Clay-limestone, garvely 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 65 hL/ha
- Alcohol/Vol : 12 %
- Sulphites: Batch L5055 67 mg/L
- Sugar content: 0,30 g/L



TASTING

- Fruity, minéral, expressive
- Elegant and bright yellow color.
- Floral nose, enhanced by citrus aromas (tangerine).
- Beautiful attack on the palate. A sappy wine with hints of white-fleshed fruit (pear).
- Best served at 8°C, CLAIR DE LÈNE white will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Aperitif, salads, shellfish, seafood, fish, veal, grilled meats.



PACKAGING

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

TO GET 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

