



# CLAIR DE LÈNE

ROSE 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    
75 et 150 cl



COMMANDER UN ÉCHANTILLON  
04 67 36 06 32 / [domaine@mouindelene.com](mailto:domaine@mouindelene.com)



## CÉPAGES

Marselan, Grenache, 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 40 et 50 hl/ha
- 12 % d'alcool
- Taux de sulfites : lot L5034 80 mg/l
- Taux de sucre : 0,29 g/l



## DÉGUSTATION

- Frais, ample, délicat
- Robe d'un élégant rose pastel.
- Nez intense, charmeur aux notes de petits fruits rouges (groseille, framboise).
- Belle rondeur en bouche agrémentée par des arômes d'agrumes (oranges sanguines) qui apportent beaucoup de fraîcheur.
- Idéalement servi à 8°C, le CLAIR DE LÈNE rosé se garde jusqu'à deux ans.



## ACCORDS METS & VIN

Apéritif, salades composées, coquillages, plancha de poissons ou de viandes, paëlla, salade de fruits



## CONDITIONNEMENT

- Bouchon technique
- Bouteille bourguignonne allégée: 400 g
- Bouteille bourguignonne 150 cl : 1100 g
- Carton 6 bouteilles 75 cl couchées
- Carton 3 bouteilles 150 cl couchées



## AWARDS

- **2016** : Sélection Guide Bettane + Desseuve (millésime 2015)

CÔTES DE THONGUE  
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



VITICULTURE  
TERRA  
VITIS  
RESPONSABLE

Biodiv&eau  
auto-diagnostic

FERTILISATION  
ORGANIQUE





# CLAIR DE LÈNE

ROSE 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    
75cl and 150cl



TO GET SAMPLE

04 67 36 06 32 / [domaine@moulindeleene.com](mailto:domaine@moulindeleene.com)



## GRAPE VARIETIES

Marselan, Grenache, Rolle



## SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Deep soil perfect for a 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 50 hL/ha
- Alcohol/Vol : 12 %
- Sulphites: Batch L5034 80 mg/L
- Sugar content: 0,29 g/L



## TASTING

- Fresh, full, delicate
- Elegant pink pastel.
- Intense charming nose with notes of red berries (redcurrant, raspberry).
- Round on the palate, enhanced by citrus aromas (blood oranges) which add lots of freshness.
- Best served at 8 °C, CLAIR DE LÈNE rosé will age well up to two years.



## FOOD PAIRING

Aperitif, mixed salads, tapas, shellfish, grilled fish or meats, paella, fruit salad.



## PACKAGING

- Synthetic cork
- Light Burgundy bottle 75 cl: 400 g
- Burgundy bottle 150 cl : 1100 g
- Case of 6 bottles 75 cl laid flat
- Case of 3 bottles 150 cl laid flat



## AWARDS

- **2016** : Selected at the Bettane + Desseauve Guide Book (2015 vintage)

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](mailto:domaine@moulindeleene.com)  
[moulindeleene.com](http://moulindeleene.com)   