

JUSTINE

BLANC 2024
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

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol sablo limoneux permettant une bonne exploration racinaire.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 50hL/ha
- 12.5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L5027 91 mg/L
- Taux de sucre : 0,42 g/L



DÉGUSTATION

- Aromatique, équilibré, tendu.
- Belle robe jaune clair aux reflets verts.
- Nez riche et complexe dominé par des arômes de fleurs blanches (aubépine).
- Bouche souple, équilibrée et ronde soutenue par une belle vivacité et fraîcheur d'agrumes (mandarine). La finale est agréable et élégante marquée par des saveurs d'orange sanguine.
- Idéalement servir à 8°C, JUSTINE se garde jusqu'à deux ans.



ACCORDS METS & VIN

Apéritif, coquillages, poissons, viandes blanches, brie ou fromages de chèvre.



CONDITIONNEMENT

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



PALMARÈS

- **2024** : Médaille Argent Concours TERRE DE VINS (millésime 2023)
- **2019** : 1 Etoile * GUIDE HACHETTE 2020 (millésime 2018)
- **2019** : 87/100 « TASTED 100% BLIND » (millésime 2018)
- **2017** : Sélection Guide Bettane et Desseauve (millésime 2015)

CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



COMMANDER UN ECHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

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

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

JUSTINE

WHITE 2024
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

Chardonnay, Petit Manseng,
Muscat Petit Grain



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly soil.
- Sandy loam soil ideal for a good-rooting study.



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 12.5%
- Sulphites: Batch L5027 91 mg/L
- Sugar content: 0,42g/L



TASTING

- Aromatic, balanced, taut.
- Beautiful clear yellow color with green highlights.
- Rich, complexe nose dominated by aromas of white flowers (hawthorn).
- Well balanced and round on the palate, sustained by a lively citrus freshness (tangerine). Delicate, elegant finish marked by flavors of blood orange.
- Best served at 8°C, JUSTINE will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Apéritif, shellfish, fish, white meats, brie or goat cheese.



PACKAGING

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



AWARDS

- **2024** : Silver Medal at the TERRE DE VINS competition (2023 vintage)
- **2019** : 1 * at the GUIDE HACHETTE des Vins 2020 (2018 vintage)
- **2019** : 87/100 « TASTED 100% BLIND » (2018 vintage)
- **2017** : Sélection at the Bettane et Desseauve Guide Book (2015 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

Biodiv&eau
auto-diagnostic

FERTILISATION
ORGANIQUE

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

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

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