



Moulin
de Lène

MAGALAS

BLANC 2023

VIN DE France SANS IG



Notre première cuvée effervescente réalisée à base de Sauvignier Gris (cépage nouvelle génération). BRUT NATURE, sans ajout de liqueur.

Notre fierté d'appartenance au village et l'ambition portée à cette cuvée, nous ont conduits à l'appeler MAGALAS

Disponible en ●



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Souvignier gris



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.
- Vinification traditionnelle en cuve
- Prise de mousse selon méthode traditionnelle en bouteille suivie d'un élevage sur lattes de 3 mois
- Rendement entre 60 hL/ha
- 12% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4136202 87mg/L
- Taux de sucre : < 2,7 g/L



DÉGUSTATION

- Frais, ample, minéral.
- Belle robe d'un jaune éclatant.
- Le nez est dominé par des arômes floraux délicats (acacia, genêts).
- Belle rondeur en bouche marquée par des notes de fruits à chair blanche (pêche de vigne) et exotiques (ananas). Finale élégante, soutenue par une belle vivacité et fraîcheur aux saveurs de framboise.
- Idéalement servi à 8°C, MAGALAS se garde jusqu'à deux ans



ACCORDS METS & VIN

Célébrations, mariages, anniversaires, fruits de mer, poissons frais



CONDITIONNEMENT

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

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE 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



MAGALAS

WHITE 2023
VIN DE France SANS IG



Our first sparkling cuvée made from
Souvignier Gris (a new-generation
grape variety).

BRUT NATURE with no added
liqueur.

Our pride in belonging to the village
and our ambition for this cuvée led
us call it MAGALAS.

Available in ●



TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



GRAPE VARIETIES

Souvignier gris



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes are sorted after destemming.
- Traditional stainless steel tank vinification
- Traditional second fermentation in bottle followed by 3 months ageing on lath
- Yield between 60 hl/ha
- Alcohol/Vol : 12%
- Sulphites: batch L4136202 87 mg/L
- Sugar content: <2,7 g/L



TASTING

- Fresh, ample, mineral
- Bright yellow color.
- The nose is dominated by delicate floral aromas (acacia, broom).
- Round on the palate, with notes of white-flesh fruit (vine peach) and exotic fruit (pineapple). Elegant finish, sustained by a lively, fresh raspberry flavor.
- Best served at 8°C, MAGALAS will age well up to two years.



FOOD PAIRING

Celebrations, weddings, birthdays, seafood, fresh fish.



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle : 905 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE 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