


RESERVE DE LA FAMILLE

ROUGE 2021
IGP CÔTES DE THONGUE

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

Disponible en 



COMMANDER UN ÉCHANTILLON
04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com



CÉPAGES

Syrah, Merlot.



TERROIR

- Terrasse argilo-calcaire, graveleuse.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, fermentation en cuve thermo-régulée.
- Elevage 12 mois en demi-muids de 1, 2, 3 et 4 vins.
- Rendement entre 40 et 50hL/ha
- 13,5% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L4036 63 mg/L
- Taux de sucre < 0,37g/L



DÉGUSTATION

- Puissant, fin, équilibré
- Robe écarlate d'un rouge intense.
- Joli nez dominé par des arômes de fruits noirs (prune, cassis, mûre) et complétés par des notes de café et de cacao.
- Bouche souple, ronde, marquée par des tanins amples et fondus, soulignés par des notes de cardamome qui apportent une pointe de fraîcheur.
- Finale délicate, légèrement poivrée.
- Idéalement servi à 18°C, la RESERVE DE LA FAMILLE se garde jusqu'à dix ans.



ACCORDS METS & VIN

Viandes rôties, volailles, gibier et fromages affinés



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 650 g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées



PALMARÈS

- **2019** : 84/100 « Tasted 100% Blind » (millésime 2016)
- **2017** : 89/100 Best Wines of the World « Languedoc Roussillon » (millésime 2014)
- **2017** : Sélection Guide Bettane et Desseuve (millésime 2015)
- **2016** : 15/20 Vinum (millésime 2014)
- **2016** : Médaille de Bronze au Decanter WWA (millésime 2013)
- **2015** : Médaille d'Or au Berliner Wein Trophy (millésime 2013)
- **2015** : Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon (millésime 2013)
- **2014** : Sélectionné au TOP 100 Sud de France des Vins du Languedoc Roussillon en UK (millésime 2011)
- **2014** : Médaille de Bronze au Challenge International du Vin (millésime 2011)
- **2007** : Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants (millésime 2003)
- **2000** : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon (millésime 1999)

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic





RESERVE DE LA FAMILLE

RED 2021
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

Syrah, Merlot.



SOIL TYPE

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



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grape destemmed. Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Aged 12 months in demi-muids of 1, 2, 3 and 4 wines.
- Yield between 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 13,5%
- Sulphites : Batch L4036 63 mg/ll
- Sugar content : < 0,37 g/L



TASTING

- Powerful, fine, balance
- Intense red color.
- Nose dominated by black fruit aromas (plum, blackcurrant, blackberry) complemented by notes of coffee and cocoa.
- Round on the palate, marked by ample, mellow tannins, enhanced by cardamom notes that add a touch of freshness.
- Delicate, slightly peppery finish.
- Best served at 18°C. The RESERVE DE LA FAMILLE will keep up to ten years.



FOOD PAIRING

Roasted meats, poultry, game and ripened cheeses



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle : 650 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat



AWARDS

- **2019** : 84/100 « Tasted 100% Blind » (2016 vintage)
- **2017** : 89/100 Best Wines of the World Competition « Languedoc Roussillon » (2014 vintage)
- **2017** : Selected at the Bettane & Desseauve Guide Book (2015 vintage)
- **2016** : 15/20 Vinum (2014 vintage)
- **2016** : Bronze medal at the Decanter WWA Competition (2013 vintage)
- **2015** : Gold medal at the Berliner Wein Trophy Competition (2013 vintage)
- **2015** : Silver medal at the Grand Vins du Languedoc-Roussillon Competition (2013 vintage)
- **2014** : Selected at the Sud de France TOP 100 UK Languedoc Roussillon wines (2011 vintage)
- **2014** : Bronze medal at the International Wine Challenge (2011 vintage)
- **2007** : Silver medal at the Vignerons Independants Competition (2003 vintage)
- **2000** : Gold medal at the Grands Vins du Languedoc-Roussillon Competition (1999 vintage)

CÔTES DE THONGUE
MOOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Biodiv&eau
auto-diagnostic



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 