


REVE DE MARIE

ROUGE 2022
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

Marselan, Grenache et Carignan



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.
- Fermentation en cuve béton thermo-régulée.
- Rendement entre 40 et 50l/ha
- 13% d'alcool
- Taux de sulfites : lot L3341 68mg/l
- Taux de sucre : 0,57 g/l



DÉGUSTATION

- Complexe, gourmand, frais.
- Belle robe d'un rouge éclatant.
- Le nez se distingue par des notes de fruits noirs (mûre, prune) et rouges (framboise).
- Bouche charnue, vin séveux souligné par une touche épicée poivrée.
- Belle finale légèrement mentholée
- Idéalement servi à 16-18°C, le REVE DE MARIE se garde jusqu'à cinq ans.



ACCORDS METS & VIN

Charcuteries, pâtés en croûte, gigot d'agneau, magret de canard, fromages affinés, gâteau au chocolat



CONDITIONNEMENT

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

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

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

REVE DE MARIE

RED 2022
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

Marselan, Grenache and Carignan



SOIL TYPE

- Clay-limestone, gravelly 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 40 and 50hL/ha
- Alcohol/Vol : 13%
- Sulphites: Batch L3341 68mg/L
- Sugar content: 0,57 g/L



TASTING

- Complex, generous, fresh.
- Beautiful red garnet color.
- Nice round smooth and elegant tannins
- The nose is dominated by black fruit notes (blackberry, plum) and red fruits (raspberry).
- On the palate, full-bodied wine with a delicate peppery finish.
- Beautiful light minty finish
- Best served at 16-18°C, REVE DE MARIE will age well up to five years .



FOOD PAIRING

Charcuterie, meat pie, cep mushroom risotto, leg of lamb, duck breast with foie gras and mushrooms, ripened cheese, chocolate cake.



PACKAGING

- Cork
- Light Burgundy bottle 75cl : 400 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat

TO GET A SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

CÔTES DE THONGUE
MOZAÏQUE 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

