


ROC DE LÈNE

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 



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 : 0,37 g/L



DÉGUSTATION

- Puissant, fin, équilibré
- Robe élégante, d'un rouge intensive.
- Le nez est dominé par arômes de fruits noirs (prune, cassis, mûre) et complété 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°, le ROC DE LÈNE se garde jusqu'à dix ans.



ACCORDS METS & VIN

Viandes rôties, volailles, gibier et fromages affinés.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourgogne : 1000 g
- Coffret bois 1 bouteille 150cl couchée

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleane.com

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@moulindeleane.com
moulindeleane.com   



ROC DE LÈNE

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 in summer.



VINIFICATION

- Night harvesting
- Grapes are 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/L
- Sugar content: 0,37 g/L



TASTING

- Powerful, fine, balanced.
- Beautiful intense red color.
- Nose dominated by black fruit aromas (plum, blackcurrent, blackberry) complemented by notes of coffee and cocoa.
- Round on the palate, marked by ample, mellow tanning, enhanced by cardamon notes that add a touch of freshness.
- Delicate, slightly peppery finish.
- Best served at 18°C, ROC DE LÈNE will age well up to 10 years.



FOOD PAIRING

Roasted meats, poultry, game and ripened cheeses.



PACKAGING

- Cork
- Burgundy Magnum : 1000 g
- Wooden box containing 1 Magnum

COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@moulindeleene.com

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   