

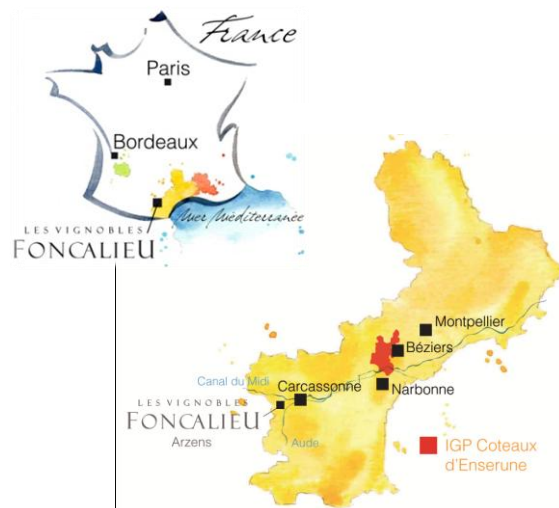


ENSÉDUNE

CABERNET FRANC

COTEAUX D'ENSÉRUNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Au bord de la Méditerranée, l'Oppidum Romain d'Ensérune domine le terroir des vins Ensédune. Celui-ci se caractérise par l'un des climats les plus chauds et secs de France situé à l'ouest de Béziers. Fiers d'une tradition millénaire, les vigneronns d'Ensérune ont eu à cœur de faire évoluer leur vignoble en y acclimatant des cépages d'horizons variés. Fruit d'un travail collectif, la gamme Ensédune est le résultat de générations de collaboration entre vigneronns et présente des vins de cépage inédits en mono cépages. Avec Ensédune, découvrez le Languedoc version originale ! / At the edge of the Mediterranean sea, the Oppidum Romain d'Ensérune dominates the terroir of the Ensédune wines. It is characterized by one of the warmest and driest climates of France located at the west of Béziers. Proud of a thousand-year-old tradition, the Ensérune winegrowers were keen to develop their vineyards by acclimatizing grape varieties from various horizons. Created by teamwork, the Ensédune range is the product of generations of collaboration by winegrowers and presents unusual grape varieties for monovarietal wines. With Ensédune, discover the essence of Languedoc !



CEPAGES / VARIETIES : 100% Cabernet Franc. Vieux cépage bordelais dont la culture a gagné la Loire. Moins riche en tanins que le Cabernet-Sauvignon, ses vins sont moins colorés et plus parfumés. / 100 % Cabernet Franc. An old Bordeaux grape variety transplanted to the Loire. With a lower tannin content than Cabernet-Sauvignon, its wines are more fragrant but not as deeply coloured.



TERROIR / SOILS : On le retrouve près du village de Puisserguier. Il affectionne les terres d'alluvions profondes, les bords de rivière, il aime avoir les pieds dans l'eau comme tous les Cabernets. / It is grown near the village of Puisserguier. It loves deep alluvial soils alongside rivers and enjoys growing in damp conditions like all Cabernets.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage direct des grappes récoltées aux heures les plus fraîches de la journée. Débourbage serré du moût puis début de fermentation à basse température (16/17°C), et remontée de la température (20°C) les derniers jours pour exhiler les notes de petits fruits rouges. / Direct pressing of grapes harvested at the coolest time of the day. After complete settling of the must, start of fermentation at low temperature (16/17°C), with temperature increased (20°C) on the final days to bring out the notes of small red fruits.



ELEVAGE / AGEING : Elevage sur lies fines pendant 3 mois avec bâtonnage hebdomadaire. / Matured on fine lees for 3 months with daily stirring of the lees.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Vinifié en rosé de pressurage direct, l'aromatique est complexe (menthe poivrée, groseille, violette). La bouche présente une belle concentration, sur le poivron rouge grillé, avec une longue persistance. / Rosé made by direct pressing, with complex aromas (peppermint, redcurrant and violet). Highly concentrated on the palate with grilled red pepper notes and a lingering finish.



A TABLE / PAIRING : Accompagne à merveille la cuisine méditerranéenne et les plats estivaux. Servir frais à 10 °C. / A perfect match with mediterranean cuisine and summer dishes. Serve chilled at 10 °C.

