

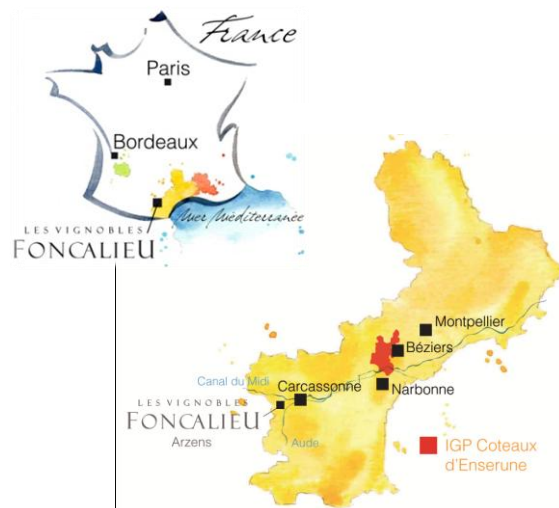


# ENSÉDUNE

MALBEC

## 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 vignerons 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 vignerons 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% Malbec. Cépage français d'origine Sud-Ouest (Cahors). Il nécessite des travaux de régulation de charge car il a tendance à beaucoup produire. Sa récolte est tardive. / 100 % Malbec. Grape variety originating from South-Western France (Cahors). The crop loads need to be regulated as it tends to produce large amounts of fruit. It is harvested late.



**TERROIR / SOILS** : Il affectionne les terres acides, les terres rouges avec concrétions ferriques, type plateau de Montady et Capestang. Il est coulard et sensible à la sécheresse. / It loves red, acidic soils with iron concretions, as found on the Montady plateau and at Capestang. It is prone to failing to set fruit and is sensitive to drought.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Les raisins sont encuvés aux heures les plus fraîches de la journée puis refroidis à 4°C pour macérer à froid. L'extraction de la matière et des arômes se fait en phase aqueuse, sans trituration des raisins. Ensemencement en levures sélectionnées et fermentation à 24°C avec pigeages pneumatiques (pulsair) à la bourguignonne pour finaliser l'extraction des tannins. Pressurage, fermentation malo-lactique. / The grapes are vatted at the coolest time of the day and then cooled to 4°C for cold maceration. The body and aromas are extracted in the aqueous phase, without crushing the grapes. Seeded with selected yeast and fermented at 24°C with pneumatic (pulsair) Burgundy-style crushing to finalise the extraction of tannins. Pressing, malolactic fermentation.



**ELEVAGE / AGEING** : Elevage sur lies fines pendant 3 mois. / Matured on fine lees for 3 months.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Robe rouge rubis brillante. Le nez présente des arômes aux notes fruitées (cerise, framboise) et florales (réglisse, pivoine). Un vin doux et équilibré en bouche. / Brilliant ruby-red colour. The nose presents aromas with fruity (cherry, raspberry) and floral (licorice, peony) notes. A wine that is smooth and balanced on the palate.



**A TABLE / PAIRING** : À découvrir sur des viandes rouges grillées ou en sauce et sur vos fromages. Servir chambré à 18 °C - 20 °C. / To be tasted with grilled red meat or a cheeseboard. Serve between 18 °C and 20 °C.

