

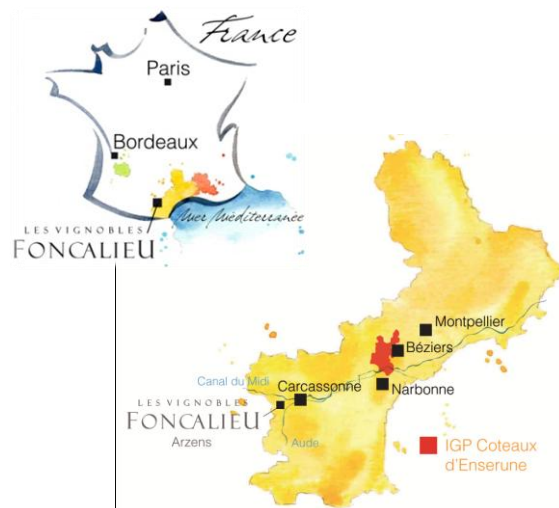


# ENSÉDUNE

MARSELAN

## 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 !



**CÉPAGES / VARIETIES :** 100% Marselan. Cépage résultat d'un métissage Grenache / Cabernet-Sauvignon (en 1961). Recommandé dans le sud de la France depuis 1997 il s'implante facilement, est facile à conduire (port dressé), seul point négatif : la récolte mécanique est musclée ! Le Marselan est un cépage tardif, à la vigueur modérée. Il est composé de petites baies et de peu de jus = vin très concentré, mais tanins souples. Vin médecin à la régularité exemplaire, quelque soit les conditions d'un millésime. / 100 % Marselan. Variety produced by crossing Grenache with Cabernet-Sauvignon (in 1961). Recommended in the South of France since 1997, it is easy to establish and easy to train (upright variety), with just one drawback: mechanical harvesting is hard work! Marselan is a moderately vigorous, late-maturing variety. It produces small berries and very little juice = highly concentrated wine, but with supple tannins. A blending wine with outstanding consistency, irrespective of the conditions in a particular year.



**TERROIR / SOILS :** Plus de 100 ha à VPE, sur l'ensemble du territoire. Affectionne les sols de graves (gravettes) bien alimentés en eau. / Over 100 ha throughout the entire VPE area. Loves well irrigated gravel (pea gravel) soils.



**VINIFICATION / WINEMAKING :** Après encuvage, les raisins sont saignés à 15% pour concentrer le moût. La fermentation se déroule à un niveau de température oscillant entre 26 et 28°C. L'extraction est réalisée à l'aide de plusieurs remontages et délestages pendant le premier tiers de la fermentation. Quand celle-ci est terminée, on laisse la cuve macérer pendant 3 à 4 semaines pour obtenir la richesse et la complexité en bouche. Pressurage, fermentation malo-lactique. / After vatting, the grapes are "bled" to 15% to concentrate the must. Fermentation takes place at temperatures varying between 26 and 28°C. Extraction is carried out by several pumping over and rack-and-return operations during the first third of the fermentation process. At the end of this process, the tank is left to macerate for 3 to 4 weeks in order to obtain the desired richness and complexity on the palate. Pressing, malolactic fermentation.



**ELEVAGE / AGEING :** Elevage sur lies fines pendant 2 mois. / Matured on fine lees for 2 months.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES :** Aromatique, très fruitée, sanguine, balsamique, petites baies (cassis, myrtille, fraise des bois), avec une belle concentration sans agressivité. Le vin plaisir par excellence. / Very fruity, lively, balsamic, small berry fruit (blackcurrant, blueberry, wild strawberry) aromas, with a lovely, mellow concentration. The perfect easy-drinking wine.



**A TABLE / PAIRING :** À découvrir sur vos gibiers, viandes rouge et fromages. Servir chambré à 18 °C. / To be tasted with game, red meat and cheeses. Serve at room temperature of 18 °C.

