

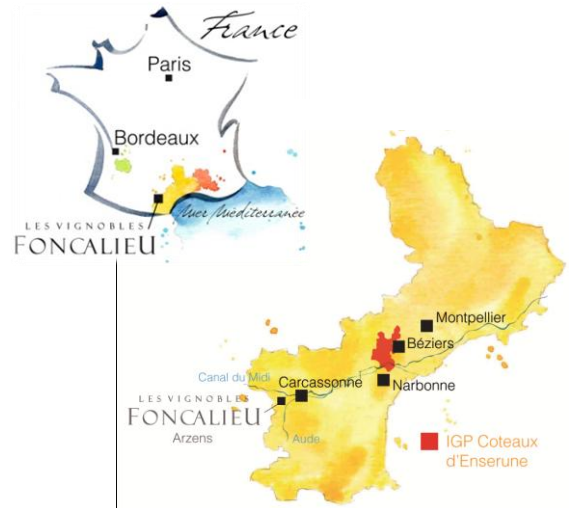


ENSÉDUNE

MUSCAT SEC

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% Muscat Petits Grains. Cépage tardif, il est récolté en sous-maturité pour orienter son profil vers les agrumes plutôt que vers l'aromatique standard muscat. / 100 % Muscat Petits Grains. This late-maturing variety is harvested before it is fully ripe to give it more of a citrus fruit profile rather than the standard muscat aromas.



TERROIR / SOILS : Remarquablement résistant à la sécheresse. Affectionne les éclats calcaires, les terres de coteaux arides. Se trouve principalement dans le sud de VPE. (Puisserguier, Nissan). / Remarkably drought-resistant. Loves soils containing shards of limestone and arid hillside sites. Found mainly to the south of the VPE area. (Puisserguier, Nissan).



VINIFICATION / WINEMAKING : Récolte des raisins en légère sous-maturité pour un gain majeur en précurseurs aromatiques thiolés (agrumes, fruits exotiques...). Pressurage pneumatique, puis extraction optimisée de ces précurseurs par une stabulation sur bourbes durant 5 à 6 jours sous atmosphère réductrice afin d'éviter toute oxydation du moût. Débourage statique à froid et fermentation alcoolique en cuve inox à température modérée (17°C) et bonne turbidité (100/150 NTU). / The grapes are harvested slightly under-ripe for a significant increase in aromatic thiolated precursors (citrus and exotic fruits, etc.). Pneumatic pressing, followed by the optimised extraction of these precursors by maceration with must in a reducing atmosphere for 5 to 6 days to prevent any oxidation of the must. Cold settling of must and alcoholic fermentation in stainless steel tanks at a moderate temperature (17°C) and good turbidity (100/150 NTU).



ELEVAGE / AGEING : Elevage 4 mois en cuve inox sur lies fines, avec bâtonnage hebdomadaire. / Matured for 4 months on fine lees in stainless steel tanks with weekly stirring of the lees.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Nez explosif à dominante bergamote et citron, citron vert, notes florales et agrumes, pointe épicée et vanillée en finale. Bouche fraîche, gourmande, élégante. Finale complexe et diversifiée (agrumes confits, pivoine, eucalyptus, lilas). / An explosive nose dominated by bergamot and lemon, lime, floral and citrus notes, with a hint of spiciness and vanilla in the finish. Fresh, elegant and delicious on the palate. Complex and diverse finish (candied citrus fruits, peony, eucalyptus and lilac).



A TABLE / PAIRING : Se déguste en apéritif ou avec certains fromages (chèvre). Servir frais à 10 °C. / To be enjoyed at aperitif time or with certain cheeses (goat). Serve chilled at 10 °C.

