

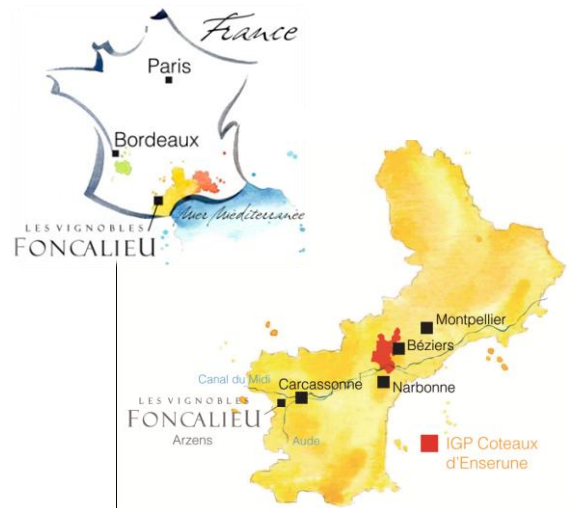


# ENSÉDUNE

PETIT VERDOT

## 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% Petit Verdot. Cépage bordelais recommandé en Gironde car peu sensible à l'oïdium, il est le dernier à être vendangé (tardif à cycle végétatif très long, d'où son nom « petit vert »). Il a besoin d'eau et de chaleur et n'est pas très résistant à la sécheresse. / 100 % Petit Verdot. A Bordeaux grape variety recommended in the Gironde region for its resistance to powdery mildew, it is the last to be harvested (late-harvesting with a very long growth cycle, hence its name "petit vert", meaning "little green"). It needs water and heat, and is not very drought-resistant.



**TERROIR / SOILS** : Affectionne les sols profonds (accès à l'eau) et caillouteux (restitution nocturne de la chaleur diurne). Difficile à conduire, il demande beaucoup de travail en vert. / Loves deep soils (access to water) with lots of pebbles (for the nocturnal storage of daytime heat). Difficult to train, it requires lots of work when green.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : Les raisins sont récoltés vers la fin de matinée puis rentrent en cave dans des cuves traditionnelles pour y être ensemencés en levures sélectionnées. L'extraction se fait par alternance de pigeages pneumatiques, remontages à la pompe et délestages par gravité. Quand le niveau de bouquet et de concentration est atteint, on laisse la cuve macérer entre 3 et 4 semaines pour obtenir un enrobage optimal de la matière. Pressurage, fermentation malo-lactique. / The grapes are harvested towards the end of the morning and taken to traditional tanks in the winery for seeding with selected yeasts. Extraction is carried out by alternating pneumatic crushing, pumping over and gravity rack-and-return operations. When the required level of bouquet and concentration is reached, the wine is left to macerate in the tank for three to four weeks to obtain the optimal concentration of the extract. Pressing, malolactic fermentation.



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



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : Très coloré, pimenté, épicé, parfumé, vin de connaisseur. Notes fruitées (framboise, fraise des bois, agrumes) et florales (réglisse, pivoine, baie de genièvre). / Very colourful, peppery, spicy and fragrant, a connoisseur's wine. Fruity (raspberry, wild strawberry, citrus fruits) and floral (licorice, peony, juniper berry) notes.



**A TABLE / PAIRING** : À découvrir sur des viandes rouge grillées et fromages typés. Servir chambré à 18°C - 20°C. / To be discovered with grilled red meats or with a cheeseboard. Serve between 18°C and 20°C.

