



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

ENSEDUNE

MARSANNE

COTEAUX D'ENSERUNE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Au bord de la Méditerranée, l'Oppidum Romain d'Enserune domine le terroir des vins Ensedune. 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'Enserune ont eu le cœur de faire évoluer leur vignoble en y acclimatant des cépages d'horizons variés. Fruit d'un travail collectif, la gamme Ensedune est le résultat de générations de collaboration entre vignerons et présente des vins de cépage inédits en mono cépages. Avec Ensedune, découvrez le Languedoc version originale ! / At the edge of the Mediterranean sea, the Oppidum Romain d'Enserune dominates the terroir of the Ensedune 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 Enserune winegrowers were keen to develop their vineyards by acclimatizing grape varieties from various horizons. Created by teamwork, the Ensedune range is the product of generations of collaboration by winegrowers and presents unusual grape varieties for monovarietal wines. With Ensedune, discover the essence of Languedoc !



CEPAGES / VARIETIES : 100% Marsanne. Originaire de la vallée du Rhône, tardif vigoureux. Sa masse tannique importante a compliqué l'élaboration des premiers millésimes. Depuis les équipes agro et œno ont trouvé la bonne recette. C'est le cépage emblématique de la gamme ! / 100 % Marsanne. This vigorous, late-maturing variety originates from the Rhône valley. Its high levels of tannins hampered the production of the first vintages. But since then, the vine growing and oenological teams have found the right formula. It's the flagship variety of the range!



TERROIR / SOILS : Affectionne les terroirs de coteaux (les terrasses de l'ORBE), les terres acides avec cailloutis, les terres sèches. On le trouve dans le nord de VPE (Cazouls, Maraussan). / Loves hillside terroirs (terrasses de l'ORBE), acidic pebbly soils and dry land. Found to the north of the VPE area (Cazouls, Maraussan).



VINIFICATION / WINEMAKING : Récolte des raisins à pleine maturité aux heures les plus chaudes de la journée. Oxygénation du moût après pressurage pour éliminer les polyphénols, qui pourraient communiquer de l'amertume au vin fini. Fermentation à 20°C sur douelles de chêne français chauffe moyenne. / Grapes harvested at full maturity at the hottest time of the day. Oxygenation of the grape must after pressing to eliminate polyphenols which could create bitterness in the finished wine. Fermentation at 20°C in French oak barrels, medium toast.



ELEVAGE / AGEING : Elevage sur lies fines pendant 6 mois avec bâtonnage tous les quinze jours. / Matured on fine lees for 6 months with stirring of the lees every fortnight.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Minéral, gras, arômes fins, fruités de pêche et d'agrumes, notes florales (acacia, chèvrefeuille, jasmin, aubépine). Concentré en arômes en bouche. / Mineral, rich, fine aromas, peach and citrus fruits, floral notes (acacia, honeysuckle, jasmine, hawthorn). Concentrated aromas on the palate.



A TABLE / PAIRING : à découvrir sur vos viandes blanches, fromages et fruits de mer. Servir frais à 8°C - 10°C. / To be tasted with white meat, cheeses and shellfish. Serve chilled at 8°C to 10°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites