

LES COTEAUX D'ENSÉRUNE UN TERROIR SINGULIER DU LANGUEDOC

Le terroir des coteaux d'Ensérune est situé entre Béziers et Narbonne, au cœur de la région du Languedoc, entre la mer Méditerranée et la chaîne de montagnes du Haut-Languedoc. Le Domaine de Soustres est implanté au cœur de ce terroir, sur la colline d'Ensérune.

grès et marnes sableuses un carrefour des vents

Le terroir de la colline d'Ensérune se caractérise par une formation géologique singulière datant du miocène, issue d'une sédimentation marine remontée lors de mouvements tectoniques locaux au tertiaire. Le sol est fait de roches sédimentaires associant grès et marnes sableuses (argile/calcaire/sable). Le sous-sol est associé à une technique culturale qui permet un enracinement profond de la vigne, pour aller chercher les ressources hydriques et minérales dont elle a besoin.

une biodiversité affirmée

Le Domaine de Soustres est situé au cœur d'une nature préservée de garrigue et de forêt aux essences méditerranéennes. Une grande diversité d'arbres, d'arbustes, de fleurs et de haies profite aux insectes en général et aux pollinisateurs, en particulier mais également à la faune de petits mammifères et des oiseaux.



Les parcelles sont situées en coteaux et en plateau (Alt. 100m) sur la colline d'Ensérune entre mer Méditerranée (8km), montagnes du Haut Languedoc (Le Caroux) et Canal du Midi. Leurs expositions sont variées et elle sont soumises aux nombreux vents de terre et de mer (Tramontane, Autan, Marin, Grec...) qui tempèrent le climat méditerranéen marqué par un ensoleillement généreux, des étés chauds et secs.

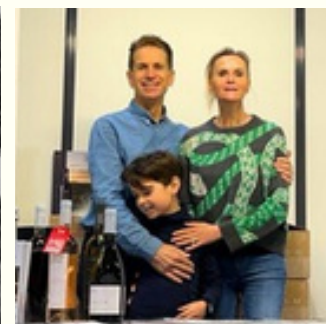
26 SIÈCLES D'EXISTENCE 4 GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS

L'histoire du domaine remonte bien avant l'Antiquité Gallo-romaine comme l'atteste les fouilles archéologiques de l'oppidum d'Ensérune et les vestiges trouvés sur ses terres.

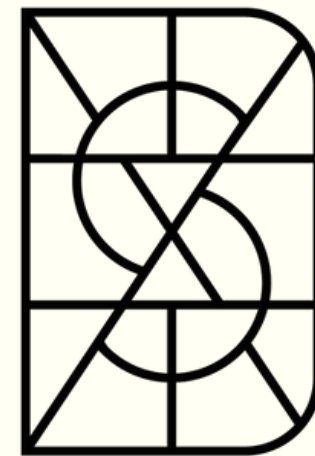
Au Moyen-Age il est la propriété des archevêques de Narbonne sous le nom de Garsagas & Balmas. Par la suite il est morcelé en plusieurs propriétés.



Il faut attendre 1650, pour que Pierre Thomas de Soustre, reconstitue en partie le domaine et lui donne son patronyme. Au milieu des années 1970, Jean Mamert acquiert le domaine. Sa famille, originaire l'Aveyron, était établie depuis 1890 dans la région et exploitait déjà un vignoble. Il replante des vignes, crée une oliveraie et modernise la cave. En 2015, son fils Jean-Paul et Anne-Sophie Mamert reprennent l'exploitation.



DOMAINE DE
SOUSTRES
ESPRIT D'ENSÉRUNE



Famille Mamert

LANGUEDOC - COTEAUX D'ENSÉRUNE

WWW.DOMAINE-DE-SOUSTRES.FR

chemin de Soustres - 34310 Montady - 04 67 93 43 75

CUVÉE LES GRENACHES

BLANC DE GRIS - blanc - mono cépage de Grenache Gris - igp

- Couleur jaune pale avec des reflets verts.
- Nez fin avec des notes florales légèrement citronnées.
- Bouche fraîche sur des notes d'agrumes ou de fruits blancs selon millésime. Fin saline.

GRIS DE GRIS - rosé - mono cépage de Grenache Gris - igp

- Belle couleur pale, saumon rosé, caractéristique des gris de gris.
- Nez intense et parfumé sur des notes acidulées de fruits rouges.
- Bouche fraîche sur des notes de grenade et de groseille. Finale salivante.

GRENACHE NOIR - rouge - mono cépage de Grenache Noir - igp

- Une robe rubis brillante
- Nez intense développant des arômes de fraise et de framboise, légèrement compotées avec des notes d'épices douces.
- Bouche croquante et fraîche, toute en gourmandise. Tannins souples et fondus.

CUVÉE LES PARCELLES

GRAND CARIGNAN - rouge - mono cépage de Carignan - igp

- Robe intense aux reflets noirs bleutés.
- Nez intense qui s'exprime sur des notes de garrigue et de cerise noire.
- La bouche est souple autour du fruit noir et des épices douce, la finale est sur des tannins affirmés

OPPIDUM - rouge - assemblage Syrah - Grenache - igp

- Robe violine aux reflets rubis
- Nez intense sur les fruits noirs (mûre et sureau) avec des notes d'épices
- Bouche dense avec des notes de fruits noirs et un bel équilibre entre épices et tannins

vieilles vignes

nouvelle cuvée

CUVÉE LINIUM - élevage sous bois

LINIUM BLANC - blanc - mono cépage de Grenache Gris - igp

- Robe jaune pale avec des reflets dorés
- Le nez dégage des notes de fruits blanc mûrs légèrement vanillés.
- La bouche est fraîche et ample, avec un gras léger. la finale est saline et longue.

LINIUM ROUGE - rouge- assemblage Grenache - Carignan - igp

- Robe rubis légèrement tuilée
- Nez sur des notes de myrtilles, de fruits noirs et de caramel
- Bouche ronde, avec une belle sucrosité, finale longue sur des notes de myrtilles et de noisette torréfiée.

LINIUM ORANGE- orange- mono cépage de Grenache Gris - vdf

- Jolie robe orangée tirant vers l'ambre
- Nez intense, sur des notes de gentiane et de vermouth
- Bouche complexe tenue par une belle vivacité avec des notes de fruits oranges et de zestes d'agrumes confits mêlées à des notes rancio.

nouvelle cuvée

CUVÉE PIERRE - rouge - assemblage Cabernet S - Grenache - igp

- Robe rubis foncé aux nuances grenat
- Nez expressif sur des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces
- Bouche chaleureuse sur des arômes de mûre et de cerise noire, avec une finale légèrement réglissée et des tannins fondus.

AUREUM - vin orange - vdf

- Robe orange aux reflets ambrés.
- Nez intense dévoilant des arômes de coing, d'abricot confit, de peau d'agrumes
- Bouche fraîche et acidulée sur des notes de cola et d'écorces d'orange. Finale avec un petit tanin joueur.

AUROSА - vin rosé effervescent - méthode dite "Provençale"- vdf

- Robe d'une belle couleur rosé saumon
- Nez délicat et frais avec des notes florales et de groseille
- Bouche franche et acidulée sur des notes gourmandes de grenade et de groseille, bulles fines.

