



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS

Blanc | White 2018
IGP Coteaux d'Ensérune



Excellence, Respect et Travail sont nos 3 valeurs. Elles s'appliquent, entre autre, au travers du couple Agriculture Biologique et Vinification biologique, de vendanges manuelles sur nos cépages fragiles, d'engagements pour la Biodiversité ainsi que du label Haute Valeur Environnementale.

Excellence, Respect and Work are our 3 values. They are practiced, inter alia, through Organic Chart, hand harvests, commitment to Biodiversity action plans and High Environmental Value certification



Marsanne 100%

14%



75cl

Les Coteaux
d'Ensérune
UNION DES CÉLÉBRITÉS PRODIGES
Sud de France



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. Vendange manuelle.

Rendement : 35hl /ha

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal, harvest.

Yield : 35hl /ha



Vendange à maturité optimale, tri manuel pour garantir une vendange parfaitement saine et limiter d'autant plus l'ajout de sulfites.

Fermentation froide à 15°

Vin biologique

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfites addition

Cold fermentation

Organic wine



12 à 14 mois en cuve inox pour une 30% du volume, en fûts pour 70% dont seulement ¼ sont des fûts neufs.

12 to 14 months into stainless steel for one part of the wine, and into barrels for the other part



Au nez : intense et suave. Notes complexes et profondes de camomille, verveine, tilleul, mêlées au coing, au miel, aux fruits jaunes et épicés.

En bouche : l'attaque est pleine, gourmande, très charnue. Très longue finale très fraîche et épicée .

On the nose: intensive and ripe yellow fruits, spices, chamomile, verberna. A touch of nuts and honey.

Mouthfeel: fully quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Very long spicy and yellow

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS blanc accompagnera à merveille une cuisine crémeuse, onctueuse et parfumée : poissons à la crème, asperges, poelées ou tourtes champignons, viandes blanches crémeuses et champignons, fromages onctueux.

TO BE SERVED WITH: EVOLUS white will perfectly match with white meats with cream and mushrooms, fishes with cream, mushrooms pies.

Cheeses like Stilton, Comté, Morbier, St Nectaire



Servir à 8° - 10°

8° - 10° celsius



Dans les 5 à 7 ans suivant le millésime

To be drunk within 5 years after the vintage



Distinctions millésimes précédents

