CHAPELLE de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ALTIS
Rouge | *Red 2015*

IGP Coteaux d'Ensérune
PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Excellence, Respect et Engagement sont nos 3 valeurs. Elles s'appliquent, entre autres, 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 Commitment are our 3 values. They are practiced, inter alia, through Organic Chart, hand harvests, commitment to Biodiversity action plans and High Environmental Value certification

Cinsault 60% - Alicante 40%

14%

75cl

Les Coteaux d'Ensérune



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

Rendement : 20hl /ha

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

Yield : 20hl /ha

Vendange manuelle à maturité optimale, tri manuel pour garantir une vendange saine, assurer des arômes d'une grande pureté et limiter l'ajout de sulfites.

Optimal maturity, handpicked harvest and sorting out to guarantee a safe harvest, pure aromas and limit sulfits addition.

Organic chart vinification (will be certified in 2017)

20 à 24 mois en cuve inox pour une partie du vin, en fûts pour l'autre partie.

20 to 24 months into stainless steel for one part of the wine, and into barrels for the other part

Au nez : intense, notes vanille et cerise

En bouche : bouche très onctueuse. Attaque charnue, struturée. Belle amplitude, cerise et le poivre en finale

ACCORDS METS-VIN : ALTIS rouge accompagnera à merveille vos **viandes** rouges fines (roastbeef, tournedos) et vos viandes blanches et volailles finement préparées : Chapon rôti ou farci aux pruneaux, Dinde de Noel au four, Veau rôti aux Girolles, etc

On the nose: : *intensive, cherry and vanilla hints*

Mouthfeel: *very quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Long finish with cherry and pepper*

TO BE SERVED WITH: *ALTIS red will perfectly match with fine red meats (roastbeef, tournedos) or white meats finely prepared (Christmas Turkey, Capon stuffed with prunes, Veal with mushrooms, etc)*

Servir à 15°- 16°
A oublier dans sa cave si possible 5 ans après le millésime, sinon carafer absolument 4h avant le repas pour laisser s'exprimer le fruit.

15° - 16° celsius
To be forgot into cellar within 5 years after the vintage. If not, to be absolutely decanted 12 hours before the meal

8 à 10 ans après le millésime

To be drunk within 5 or 8 years after the vintage

© Chapelle de Novilis 2016 | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | 09/2016 |Ne pas jeter sur la voie publique
EARL CHAPELLE de NOVILIS, Route de Villenouvette, 34370 Maraussan, FRANCE|Tél. +33(0)6 74 74 38 42
nathalie.jeannot@chapelledenovilis.com | www.chapelledenovilis.com |
SIRET 538 099 862 000 12 | N° TVA/VAT no. : FR8753809986 | N° accise/Excise no. : FR013902E1941