



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ALTIS
Rouge | Red 2016

IGP Coteaux d'Enserune
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%



75cl

Les Coteaux
d'Enserune
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sud de France



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

Rendement : 18hl /ha

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

Yield : 18hl /ha



Sélection parcellaire, sélection des pieds, des grappes avec vendange au vert en juillet. Vendange manuelle à maturité optimale fin septembre, 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 sulfites addition.

Organic chart vinification (will be certified in 2017)



12 mois en cuve inox pour une partie du vin, en fûts pour l'autre partie (50/50)

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, cacao, griottes.

En bouche : bouche structurée.

Attaque charnue, structurée. Tanins fins, méritant donnant une belle idée de potentiel de garde. Belle amplitude, cerise et le poivre en finale. **ACCORDS**

METS-VIN : ALTIS rouge accompagnera à merveille vos viandes rouges fines (roastbeef, tournedos, pavé de biche, joue de bœuf braisée, ...) et vos viandes blanches et volailles finement préparées : Chapon rôti ou farci aux pruneaux, Dinde de Noël au four, Veau rôti aux Girolles, etc

On the nose : intensive, cherry and vanilla, chocolate 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°

Peut commencer à être bu ou peut être conservé encore 4 à 5 ans

15° - 16° celsius

Can be drunk now or kept until 2024-2025



10 ans après le millésime

To be drunk within 10 years after the vintage

