



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS
Rouge | Red 2016

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



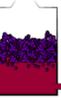
Carignan 40% - Cabernet Sauvignon 20%
Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

14,5%



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage et vendange de nos cépages sensibles.

Rendement : 35hl /ha



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

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal and harvest for our sensitive grapes varieties.

Yield : 35hl /ha

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfites addition. Organic chart vinification (will be certified in 2017)



12 à 14 mois, 40% du vin en cuve inox, 60% en fûts

Commentaires de dégustation

Decanter international :

Arômes de fruits automnaux profonds avec une riche douceur de chocolat liqueur en bouche, soulignée par une prise de tanins très fraîche

Guide international Gilbert et Gaillard :

Nez boisé fumé, torréfié, s'ouvrant sur les fruits à noyau confiturés, les épices.

En bouche une trame charpentée attendrie par un fruit confituré noble. Finale agréable sur des tanins ciselés. Solaire et typé.

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS rouge accompagnera à merveille vos viandes rouges grillées, juteuses et poivrées (côte bœuf, agneau). Viandes en sauce, marinées: bœuf bourguignon, à la provençale, gardiane de taureau. Tajine aux pruneaux ou aux figues.

Fromages à pâtes type Tome de Brebis.



Servir à 15°- 16°

12 to 14 months into stainless steel for 40% of the wine, and into barrels for 60% other part

Decanter tasting comments :

Deep autumnal fruit aromas with a rich liqueur chocolate sweetness on the palate undercut by a fresh grip of tannin.

International Guide Gilbert & Gaillard :

Woody, smoky, roasted nose opening onto jammy stone fruits and spices.

On the palate, a structured frame softened by noble jammy fruit. Pleasant finish on chiseled tannins. Solar and typical.

TO BE SERVED WITH: *EVOLUS red will perfectly match with Grilled or cooked with sauce meats (beef, lamb, fine wildfowl). Cheese : sheep's tome*



6 à 8 ans suivant l'année du millésime

15° - 16° celsius

To be drunk within 6 or 8 years after the vintage

75cl



Les Coteaux d'Ensérune
UNION DE PRODUCTEURS
Sud de France



Distinctions millésimes précédents :

