



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NÉUS

Rouge | Red 2017

IGP Coteaux d'Enserune



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



Merlot 45% - Carignan 25%
Cabernet Sauvignon 15% - Cinsault 15%



75cl

Les Coteaux
d'Enserune
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sud de France



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. La vendange est manuelle pour nos cépages les plus fragiles.

Rendement : 35hl /ha



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

Vin en conversion biologique (sera certifié à partir du millésime 2017)



8 mois en cuve inox afin de conserver légèreté et fraîcheur

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal. Handmade harvest for our most sensible grape varieties.

Yield : 35hl /ha

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

8 months into stainless steel to keep lightness and freshness



Au nez : nez intense de fruits rouges et noirs, notes de sous-bois et de poivre blanc.

En bouche : attaque en bouche gourmande et fruitée, tanins bien maîtrisés. Belle fraîcheur minérale en finale.

ACCORDS METS-VIN : NEUS rouge 2017 accompagnera à merveille une viande de bœuf grillée, un plat de pâtes sauce tapenade noire, une tarte aux aubergines.

On the nose: intensive red and black fruits aromas, undergrowth and white pepper hints.

Mouth : yummy and fruity attack on the palate, well-controlled tannins. Nice mineral freshness on the finish.

TO BE SERVED WITH: NEUS red 2017 will perfectly match grilled beef, tapenade pasta, eggplant tart with olives.



Servir à 15° - 16°

15° - 16° celsius



A boire dans les 3 à 4 années suivant le millésime

To be drunk within 3 or 4 years after the vintage



Distinctions millésimes précédents :

