



CHAPELLE
de NOVILIS

ÉVOLUS
IGP Côteaux d'Ensérune

CEPAGES : Marsanne 100%

COULEUR : Blanc

DEGRE ALCOOLIQUE : 14%

CULTURE de la VIGNE : La taille est courte, en cordon de royat. Toutes les opérations sont manuelles : Taille, ébourgeonnage, effeuillage, vendange au vert (si nécessaire), et vendange. La gestion de la parcelle se fait dans le respect du cahier des charges Agriculture Biologique (demande de conversion en 2014), les rangs sont enherbés 1 sur 2 afin de favoriser la vie des sols et la biodiversité. En conversion à l'agriculture biologique. Rendement : 30hl /ha

VINIFICATION : La vendange est réalisée à maturité optimale pour un équilibre alcool /acidité optimal, une parfaite maturité des tanins et une palette aromatique gourmande. Le raisin est trié à la parcelle. Macération pelliculaire et pressurage pneumatique à froid (4°) pour préserver la finesse des arômes. Vinifié directement en fûts de 2 vins blancs pour apporter une note boisée toute en finesse.

ELEVAGE : Elevage dans ces mêmes fûts, sur lies soigneusement remises régulièrement en suspension . Durée 14 mois.

DEGUSTATION : **Robe** jaune paille à reflets dorés, limpide et lumineuse. **Nez** intense et suave sur la douceur du fruit poché à la vanille, la poire au four, le pain d'épices , la camomille, la verveine et la confiture de mirabelles. **Bouche** à l'attaque pleine, gourmande, charnue. De l'amplitude et du gras. La finale, toujours fruits jaunes s'enrichit de parfums de noisettes et s'additionne d'une belle fraîcheur.

Température de service : 10°

ACCORDS METS-VIN : Rare qualité de pouvoir se présenter à toutes les étapes du repas. **A l'apéritif** : cubes de conté affinés 24 mois et chutney aux oignons ou aux poires. Bouchées de pâte feuilletée aux anchois ou saumon. **En entrée**, toast ou brioches au foie gras, et confit de figue. Toasts tièdes de chèvre avec coulée de miel et noix grillée. **A table**, escalope de veau ou de dinde à la crème et épices. Cuisine d'automne et champignons des bois, poissons de lac en sauce crémée, volaille de bresse, dinde du réveillon. Plus gastronomique: mousseline de brochet, quenelles, sauce aux écrevisses, plats en brioche de la gastronomie lyonnaise. **Fromages** : contés ou beauforts affinés de 2 ans et plus.

GARDE : 4 à 5 ans ans



CHAPELLE de NOVILIS - Domaine de Villenouvette

Route de Villenouvette

34370 MARAUSSAN

Tel : Nathalie JEANNOT 06 74 74 38 42

Mail : nathalie.jeannot@chapelledenovilis.com

Site : www.chapelledenovilis.com

Rejoignez-nous sur 

