



CHAPELLE
de NOVILIS

ÉVOLUS
IGP Côteaux d'Enserune

CEPAGES : Cabernet Sauvignon (40%), Carignan (40%) et Merlot (20%)

COULEUR : Rouge

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 (certification sur le millésime 2017), les rangs sont enherbés 1 sur 2 afin de favoriser la vie des sols et la biodiversité.

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. Pressurage en pressoir pneumatique. En cave, remontage quotidien des jus au dessus du chapeau de marc.

Vinification dans le respect du cahier des charges Vinification Biologique (certification en 2017)

ELEVAGE : 12 mois. 30% en cuve inox pour le fruit, 70% en fût neuf pour la matière

DEGUSTATION : **Robe** intense, rouge grenat à rubis. Brillance et limpidité maîtrisées. **Nez** intense, fruits rouges bien mûrs, fruits à noyaux, cerise. Notes boisées bien fondues, touches de résine et d'épices. **Bouche** onctueuse. Attaque moelleuse, charnue, structurée. Equilibre ample, suave et long. Finale épicée et fruits à noyaux. L'ensemble est ample, complexe, bien élevé. Température idéale de service : 15°. Pour plus de plaisir immédiat, **ouvrir la bouteille 12h avant le repas ou carafer 1 h avant.**

ACCORDS METS-VIN **Viandes** grillées, juteuses et poivrées (bœuf), renforceront la structure et le côté épicé du vin. Ample et structuré, Evolus sera à l'aise aussi avec des viandes en sauce, marinées, rendues tendre par la macération : bœuf bourguignon, à la provençale, gardiane de taureau. Mais encore tajine aux pruneaux ou aux figues avec de l'agneau pour retrouver les notes confiturées du vin sur une piste élégante. Et encore chevreau, viande à la fois charnue et goûteuse. **Fromage** : pâtes persillées type bleu d'auvergne, tel quel ou en sauce pour napper des patates douces.

GARDE : 5 à 8 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 

