CHAPELLE de NOVILIS

NÉUS

IGP Côteaux d'Ensérune

CEPAGES : Vermentino (Rolle) 80% - Marsanne 20%

COULEUR : Blanc **DEGRE ALCOOLIQUE :** 13,5%

CULTURE de la VIGNE :

La taille est courte, en cordon de royat. Toutes les opérations sont manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, vendange et tri.

Rendement : 35hl/ha

VINIFICATION :

Chaque cépage est vinifié à part.

Tout est fait pour préserver les arômes : Vendange à maturité optimale tri avant mise en caissettes de 10kg pour éviter l'éclatement des baies, mise au froid à 4°, puis macération en pressoir pneumatique inerté, pressurage très lent. Puis tout est fait pour en tirer la quintessence : Stabulation à froid avant débourbage. Brassage et bâtonnage des lies avant soutirage. Entonnage de la Marsanne en pleine période de fermentation alcoolique.

Respect du cahier des charges Vinification Biologique.

ELEVAGE :

Marsanne : 6 mois sur lies fines, en fût de 2 vins pour un boisé tout en élégance qui préserve les arômes de fruit .

Vermentino : en cuve inox pour conserver la légèreté de la structure, la fraîcheur et la vivacité des arômes de ce cépage.

DEGUSTATION : vin gastronomique de fine complexité, d'élégance et gourmandise. Au nez : arômes fleurs blanches, fruits blancs (poire, pêche blanche, lichee). En bouche : soyeux et rond. Finale pointes citronnées et fraiche.

NEUS blanc accompagnera à merveille une cuisine fine, poissons simplement passés au beurre, ou grillés, plats exotiques (curry, lait de coco…), fromages frais type chèvre frais ou Brillat Savarin

T° IDEALE : 8°. A boire jeune, 1 à 2 ans.

CHAPELLE de NOVILIS - Domaine de Villenouvette
Route de Villenouvette
34370 MARAUSSAN
VENTE DE VINS SUR RDV Tel : Nathalie JEANNOT 06 74 74 38 42
Mail : nathalie.jeannot@chapelledenovilis.com
Site : www.chapelledenovilis.com
Rejoingnez-nous sur