CHAPELLE de NOVILIS

NÉUS

IGP Côteaux d'Ensérune

CEPAGES : Tempranillo 45% - Cinsault 40% - Vermentino (Rolle) 15%

COULEUR : Rosé **DEGRE ALCOOLIQUE :** 12,5%

CULTURE de la VIGNE :

La taille est courte, en cordon de royat. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage, vendange. Pratique de l'enherbement 1 rang / 2 pour maintenir la vie dans le sol autant qu'en surface.

Rendement : 35hl ha

VINIFICATION :

Tout est fait pour préserver les arômes : Vendange à maturité optimale, tri pour garantir une vendange saine et limiter l'ajout de sulfites, mise en caissettes de 10kg pour éviter l'éclatement des baies. Tout est fait pour extraire la quintessence de ces arômes : mise au froid à 4°, macération en pressoir pneumatique inerté, pressurage très lent, stabulation à froid avant débourbage, brassage des lies pendant plusieurs semaines avant soutirage.

Respect du cahier des charges Vinification Biologique

ELEVAGE :

Sur lies fines, en cuves inox, pour préserver la légèreté de la structure et la vivacité des arômes.

DEGUSTATION : Au nez : s'ouvre à l'aération sur des notes florales, fruits rouges acidulés (framboise), notes réglisse et bonbon anglais. **En bouche**, sensation soyeuse, rondeur. Longue finale sur la minéralité.

Accompagnera à merveille vos terrines de légumes, viandes blanches grillées ou cuisinées, salades d'été et plats exotiques, notamment à base de lait de coco et curry.

T° IDEALE : 10°

Garde : A boire sur sa jeunesse, 1 à 2 ans

TASTED 100% BLIND

85/100

MUNDUS vini SILVER 18th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD MEININGER 2016

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