



CHAPELLE
de NOVILIS

NÉUS

IGP Côteaux d'Ensérune

CEPAGES : Merlot (45%), Carignan (25%), Cabernet Sauvignon (15%), Cinsault (15%).

COULEUR : Rouge

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,5%

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.

Rendement : 30hl /ha

La gestion de la parcelle se fait dans le respect du cahier des charges Agriculture Biologique, les rangs sont enherbés 1 sur 2 afin de favoriser la vie des sols et la biodiversité.

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 main. Cépages vinifiés séparément. Grappes éraflées.

Vinifié dans le respect du cahier des charges Vinification Biologique et élevé en cuve inox pour lui conserver sa légèreté.

DEGUSTATION :

Robe élégante, soutenue, aux reflets grenats.

Nez complexe de fruits rouges et noirs qui évolue vers les épices puis les fruits à noyau après aération. **Bouche** qui s'avère charnue, équilibrée par une agréable fraîcheur et des tanins sans dureté. Cet équilibre se prolonge avec régularité. Finale sur des arômes de cerises. Temperature de service : 15°

ACCORDS METS-VIN

Toute viande tendre et gouteuse associée à des aromates type laurier, sauge. Jarret de veau aux lentilles et aromates de provence

Filet mignon à la sauge accompagnée de rondelles d'aubergines un peu épaisses, confites à l'huile d'olive, par exemple.

Sauté de porc, sauce aux échalottes confites, épaissie au miel et aux pignons, purée de potimarron.

Mais aussi des préparations plus relevées, à la créole, sauté de bœuf au curcuma, laurier et céleri seront en accord avec le nez épiced de Néus.

GARDE : 2 à 3 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.fr

Rejoignez-nous sur 

