



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ALTIS
Rouge | Red
IGP Coteaux d'Ensérune



Excellence, Respect et Travail sont nos 3 valeurs. Elles s'appliquent, entre autre, au travers du couple Agriculture Biologique et Vinification biologique, de vendanges manuelles sur nos cépages fragiles, d'engagements pour la Biodiversité ainsi que du label Haute Valeur Environnementale.

Excellence, Respect and Work are our 3 values. They are practiced, inter alia, through Organic Chart, hand harvests, commitment to Biodiversity action plans and High Environmental Value certification



Cinsault 60% - Alicante 40%



75cl



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. Vendange manuelle.

Rendement : 20hl /ha

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal, harvest

Yield : 20hl /ha



Vendange manuelle à maturité optimale, tri manuel pour garantir une vendange saine, assurer des arômes d'une grande pureté et limiter l'ajout de sulfites.

Vin en conversion biologique (sera certifié en 2017)

Optimal maturity, handpicked harvest and sorting out to guarantee a safe harvest, pure aromas and limit sulfites addition.

Organic chart vinification (will be certified in 2017)



20 à 24 mois en cuve inox pour une partie du vin, en fûts pour l'autre partie.

20 to 24 months into stainless steel for one part of the wine, and into barrels for the other part



Au nez : intense, notes vanille et cerise

En bouche : bouche très onctueuse.

Attaque charnue, structurée. Belle amplitude, cerise et le poivre en finale

ACCORDS METS-VIN : ALTIS rouge accompagnera à merveille vos **viandes** rouges fines (roastbeef, tournedos) et vos viandes blanches et volailles finement préparées : Chapon rôti ou farci aux pruneaux, Dinde de Noël au four, Veau rôti aux Girolles, etc

On the nose : *intensive, cherry and vanilla hints*

Mouthfeel: *very quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Long finish with cherry and pepper*

TO BE SERVED WITH: *ALTIS red will perfectly match with fine red meats (roastbeef, tournedos) or white meats finely prepared (Christmas Turkey, Capon stuffed with prunes, Veal with mushrooms, etc)*



Servir à 15° - 16°

A oublier dans sa cave si possible 5 ans après le millésime, sinon carafé absolument 12h avant le repas pour laisser s'exprimer le fruit.

15° - 16° celsius

To be forgot into cellar within 5 years after the vintage. If not, to be absolutely decanted 12 hours before the meal



8 - 10 ans après le millésime

To be drunk within 5 or 8 years after the vintage

