



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS
Blanc | White
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



Marsanne 100%

14%



75cl



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

Rendement : 35hl /ha

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

Yield : 35hl /ha



Vendange à maturité optimale, tri pour garantir une vendange saine et limiter d'autant plus l'ajout de sulfites.

Fermentation à froid

Vin biologique

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfites addition

Cold fermentation

Organic wine



12 à 14 mois en cuve inox pour une partie du vin, en fûts pour l'autre partie.

12 to 14 months into stainless steel for one part of the wine, and into barrels for the other part



Au nez : intense et suave. Notes complexes et profondes de camomille, verveine, tilleul, mêlées au coing, au miel et la confiture de mirabelles

En bouche : l'attaque est pleine, gourmande, très charnue. Très longue finale épicée (curry) et fruits jaunes, et belle fraîcheur.

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS blanc accompagnera à merveille une cuisine crémeuse, onctueuse et parfumée : poissons à la crème, asperges, poelées ou tourtes champignons, viandes blanches crémees et champignons, fromages francomtois,

On the nose: intense and ripe yellow fruits, spices, chamomile, verbenas. A touch of nuts and honey.

Mouthfeel: fully quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Very long spicy and yellow

TO BE SERVED WITH: EVOLUS white will perfectly match with white meats with cream and mushrooms, fishes with cream, mushrooms pies.

Cheeses like Stilton, Comté, Morbier, St Nectaire



Servir à 8° - 10°

8° - 10° celsius



Dans les 5 ans suivant le millésime

To be drunk within 5 years after the vintage

