



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS
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



Carignan 40% - Cabernet Sauvignon 20%
Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

14%

75cl



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage et vendange de nos cépages sensibles.
Rendement : 35hl /ha

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal and harvest for our sensitive grapes varieties.
Yield : 35hl /ha



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

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfites addition.
Organic chart vinification (will be certified in 2017)



12 à 14 mois, 40% du vin en cuve inox, 60% en fûts

12 to 14 months into stainless steel for 40% of the wine, and into barrels for 60% other part



Au nez : intense, fruits noirs confiturés (cassis et mûres). Notes réglisse et épices.

On the nose: : intensive and ripe red fruit, fruitstone, blackberry, complexified with spices. Light and elegant wood and spices tinges.

En bouche : bouche moelleuse. Attaque charnue, structurée. Belle amplitude, suave et long. Finale épicée sur le poivre.

Mouthfeel: very quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Spicy and fruitstone final.

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS rouge accompagnera à merveille vos viandes rouges grillées, juteuses et poivrées (côte boeuf, agneau). Viandes en sauce, marinées: boeuf bourguignon, à la provençale, gardiane de taureau. Tajine aux pruneaux ou aux figues.
Fromages à pâtes type Tome de Brebis.

TO BE SERVED WITH: EVOLUS red will perfectly match with Grilled or cooked with sauce meats (beef, lamb, fine wildfowl)



Servir à 15°- 16°

Laisser reposer si possible 3 ans après le millésime, sinon carafier 2h avant le repas

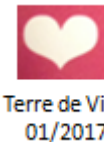
15° - 16° celsius

To be kept 4 years after the vintage in cellar. If not, decant 2 hours before drinking



5 à 8 ans

To be drunk within 5 or 8 years after the vintage



87/100
Andreas
Larsson