



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NEUS
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

 Vermentino 80%, - Viognier 10%
Grenache gris 10%

13%


75cl

 La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage, vendange.
Rendement : 40hl /ha

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

Yield : 40hl /ha

 Vendange manuelle à maturité optimale, tri manuel pour garantir une vendange saine et limiter d'autant plus l'ajout de sulfites. Macération pelliculaire et fermentation à froid.
Vin biologique

Optimal maturity, handpicked harvest and sorting aout to avoid damages to the berries.

Cold skin maceration and cold fermentation

Organic wine

 6 mois sur lies fines bâtonnées, en cuve inox pour le Vermentino, en fûts pour Viognier et Grenache gris

6 months on fine dregs, into stainless steel tanks for Vermentino, into barrels for Viognier and Grenache gris

 **Au nez :** vin de fine complexité, d'élégance et de gourmandise. Arômes agrumes, fleurs blanches, fruits blancs (poire, pêche blanche, lichee)

On the nose: citrus, floral freshness and vivacity. White fruits (white peach, pear, coco nut)

En bouche : sensation soyeuse, rondeur. Longue finale sur des notes zest citronnées tout en fraîcheur.

Mouthfeel: Well-structured and delicate palate. Quaffy. Fresh. Elegant long finish with citrus hints.

ACCORDS METS-VIN : NEUS blanc accompagnera à merveille une cuisine fine, poissons simplement passés au beurre, ou grillés, plats exotiques (curry, lait de coco...), fromages frais type chèvre frais ou Brillat Savarin

TO BE SERVED WITH: NEUS white will perfectly match with aperitives. Grilled or roasted fine fishes, White meat, fresh goat cheese.

 Servir à 8 à 10°

8 to 10° celsius

 A boire dans les 2 années suivant le millésime

To be drunk within 1 or 2 years after the vintage

