



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NEUS
Rosé | Rosé
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 85%
Vermentino 15%



75cl



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

The prune is short, royat. 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. Vinification à froid. Bâtonnage des lies.
Vin biologique

Optimal maturity, handpicked harvest and sorting out to avoid damages to the berries.
Cold fermentation. Dregs regularly brewed.
Organic wine



En cuves inox, 6 mois sur lies fines bâtonnées,

6 months with thin dregs, in stainless steel tanks



Au nez : s'ouvre à l'aération sur des notes florales, fruits rouges acidulés (framboise), notes réglisse et bonbon anglais.

En bouche : sensation soyeuse, rondeur. Longue finale sur la minéralité.

ACCORDS METS-VIN : NEUS rosé Accompagnera à merveille vos apéritifs, terrines de légumes, poissons gras, viandes blanches grillées ou cuisinées, salades d'été et plats exotiques, notamment à base de lait de coco et curry, tartes aux fruits, mousses de fruits.

On the nose: floral freshness and vivacity. Fresh red fruit (raspberry), licorice hints.

Mouthfeel: delicate palate, silky, well structured. Fresh strawberry and cherry aromas.

TO BE SERVED WITH: NEUS rosé ill perfectly match with aperitif, mixed salads, grilled fat fishes, white grilled meat, exotic cooking – coco nut milk and curry, fruit mousse, fruit tarts



Servir à 8 à 10°

8 to 10° celsius



A boire dans l'année

To be drunk within the year

