



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NEUS
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



Merlot 45% - Carignan 25%
Cabernet Sauvignon 15% - Cinsault 15%

13,5%

75cl



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. La vendange est manuelle pour nos cépages les plus fragiles.

Rendement : 35hl /ha



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

Vin en conversion biologique (sera certifié en 2017)

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal. Handmade harvest for our most sensible grappe varieties.

Yield : 35hl /ha

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

Organic chart vinification (will be certified in 2017)



8 mois en cuve inox afin de conserver légèreté et fraîcheur

8 months into stainless steel to keep lightness and freshness



Au nez : complexe, fruits rouges (framboise), notes caramel et moka qui évoluent vers les épices après aération

En bouche : bouche légère et soyeuse à la fois, équilibrée, agréable fraîcheur, des tanins fins et fondus. Cet équilibre se prolonge avec régularité. Finale sur des notes réglissées, café léger.

ACCORDS METS-VIN : NEUS rouge accompagnera à merveille, vos viandes blanches, grillée ou associée à des aromates type laurier, sauge : côte de veau, jarret de veau aux lentilles et aromates, filet mignon à la sauge, sauté de porc, poulet et lapins. A l'apéritif avec des toasts de rillettes.

On the nose: *prominant fruit aromas – specially raspberry, with hints of caramel, moka and spices.*

Mouthfeel: *light and silky mouth, with red fruits and a shade of spicy aromas – Well-structured. Quaffy. Fresh. Elegant tanins and light lecorice and coffee notes*

TO BE SERVED WITH: *NEUS red will perfectly match with white meats, veal, porc cooked or grilled, with herbs.*



Servir à 15°- 16°

15° - 16° celsius



A boire dans les 3 à 4 années suivant le millésime

To be drunk within 3 or 4 years after the vintage

