



CHAPELLE  
de NOVILIS  
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS  
Blanc | White 2017  
IGP Coteaux d'Ensérune



Excellence, Respect et Engagement sont nos 3 valeurs. Elles s'appliquent, entre autres, 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 Commitment 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

Les Coteaux  
d'Ensérune  
IGP Coteaux d'Ensérune  
Sud de France



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 manuel pour garantir une vendange parfaitement saine et limiter d'autant plus l'ajout de sulfites.

Fermentation froide à 15°

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 30% du volume, en fûts pour 70% dont seulement ¼ sont des fûts neufs.

*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, aux fruits jaunes et épicés.

**En bouche :** l'attaque est pleine, gourmande, très charnue. Très longue finale très fraîche et épicée .

**On the nose:** intensive 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

**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 crémeuses et champignons, fromages onctueux.

**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 à 7 ans suivant le millésime

*To be drunk within 5-7 years after the vintage*

