



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ALTIS


Blanc / White 2019

IGP Coteaux d'Enserune
VIN BIOLOGIQUE



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


 Viognier 80% - Vermentino 20%

14%



75cl


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

 La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. Vendange manuelle.

Rendement : 30hl /ha

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


Yield : 30hl /ha

 Vendange manuelle à maturité optimale, tri manuel pour garantir une vendange saine, assurer des arômes d'une grande pureté et limiter l'ajout de sulfites.


Vinification en fûts, à froid (15°), donc lente, pour préserver les arômes au maximum.

Optimal maturity, handpicked harvest and sorting out to guarantee a safe harvest, pure aromas and limit sulfites addition.

Vinified in barrels, cold and slow fermentation (15°) in order to preserve aromas

 12 mois d'élevage sur lies, en fût, avec bâtonnage tous les 2 jours : Viognier en fût neuf de chêne français "Grandes Vosges" de chez Dargaud et Jaeglé, Vermentino en fût de 2 vins blancs, chêne français "Centre France" du même tonnelier.

12 months aging on lees, in barrels, with batonnage every 2 days: Viognier in new French oak barrels "Grandes Vosges" from Dargaud and Jaeglé, Vermentino in barrels of 2 white wines, French oak "Center France" from same cooper.

 **Au nez :**
Très belle intensité aromatique mêlant l'abricot, la poire, les fruits de la passion, les fruits secs, la cire d'abeille et les épices.

En bouche :

Attaque charnue, milieu de bouche volumineux. Très longue et puissante finale sur les fruits confits et les épices douces intégrant une belle fraîcheur.


Accord mets-vin :

ALTIS accompagnera à merveille poissons et St Jacques crémees, volailles crémees et épicées, fromages à pâtes molles et pressurées.

On the nose: : intensive apricot, pear, passion fruits, beeswax and spices aromas

Mouthfeel: Fleshy attack, voluminous mid-palate. Very long and powerful finish on candied fruits and sweet spices integrating a nice freshness.

To be served with: ALTIS white will perfectly match creamy dishes (fish and white meat) and creamy cheeses.

 Servir entre 8° et 10°
A boire dès maintenant sur sa jeunesse ou plus tard sur sa maturité et des arômes plus confits.

8°-10° celsius

To drink now on its youth or later on its maturity

 5 à 7 ans après le millésime

To be drunk within 5 or 7 years after the vintage

