



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS
Rouge | Red 2016

IGP Coteaux d'Ensérune

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE 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



Carignan 40% - Cabernet Sauvignon 20%
Cabernet Franc 20% - Merlot 20%

14,5%

75cl

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



La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage et vendange de nos cépages sensibles.

Rendement : 35hl /ha

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal and harvest for our sensitive grapes varieties.

Yield : 35hl /ha



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

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfites addition. Organic chart vinification (will be certified in 2017)



12 à 14 mois, 40% du vin en cuve inox, 60% en fûts

12 to 14 months into stainless steel for 40% of the wine, and into barrels for 60% other part



Commentaires de dégustation

Decanter :

Arômes de fruits automnaux profonds avec une riche douceur de chocolat liqueur en bouche, soulignée une prise de tanins très fraîche

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS rouge accompagnera à merveille vos **viandes** rouges grillées, juteuses et poivrées (côte bœuf, agneau). Viandes en sauce, marinées: bœuf bourguignon, à la provençale, gardiane de taureau. Tajine aux pruneaux ou aux figues.

Fromages à pâtes type Tome de Brebis.

Decanter tasting comments :

Deep autumnal fruit aromas with a rich liqueur chocolate sweetness on the palate undercut by a fresh grip of tannin.

TO BE SERVED WITH: EVOLUS red will perfectly match with Grilled or cooked with sauce meats (beef, lamb, fine wildfowl). Cheese : sheep's tome



Servir à 15°- 16°

Laisser reposer si possible 3 ans après le millésime, carafier au moment de servir

15° - 16° celsius

To be kept 4 years after the vintage in cellar. If not, decant 2 hours before drinking



5 à 8 ans suivant l'année du millésime

To be drunk within 5 or 8 years after the vintage



Distinctions millésimes précédents

© Chapelle de Novilis 2016 | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | 09/2016 | Ne pas jeter sur la voie publique

EARL CHAPELLE de NOVILIS, Route de Villenouvelle, 34370 Maraussan, FRANCE | Tél. +33(0)6 74 74 38 42

nathalie.jeannot@chapelledenovilis.com | www.chapelledenovilis.com |

SIRET 538 099 862 000 12 | N° TVA/VAT no. : FR8753809986 | N° accise/Excise no. : FR013902E1941