



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NEUS
Rosé | Rosé 2020
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



Cinsault 85%
Vermentino 15%



75cl

Les Coteaux
d'Ensérune
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sud de France



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 gourmandes de fruits rouges acidulés, de fleur de violette et de réglisse

En bouche : sensation soyeuse, rondeur. Belle finale sur la groseille acidulée, les épices, la fraîcheur

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: candies freshness and vivacity. Fresh red fruit (raspberry), lecorice hints.

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

TO BE SERVED WITH: NEUS rosé 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 qui suit le millésime

To be drunk within the year after the vintage



Distinctions millésimes précédents

