



CHAPELLE  
de NOVILIS  
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS  
Rouge | Red 2017

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  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
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 international :

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

Guide international Gilbert et Gaillard :

Nez boisé fumé, torréfié, s'ouvrant sur les fruits à noyau confiturés, les épices.

En bouche une trame charpentée attendrie par un fruit confituré noble. Finale agréable sur des tanins ciselés. Solaire et typé.

**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.*

International Guide Gilbert & Gaillard :

*Woody, smoky, roasted nose opening onto jammy stone fruits and spices.*

*On the palate, a structured frame softened by noble jammy fruit. Pleasant finish on chiseled tannins. Solar and typical.*

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



Distinctions millésimes précédents :



Servir à 15°- 16°

15° - 16° celsius



6 à 8 ans suivant l'année du millésime

*To be drunk within 6 or 8 years after the vintage*

