CHAPELLE de NOVILIS
De la NATURE au VIN

NÉUS

Rouge | *Red 2019*

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

Merlot 45% - Carignan 25%
Cabernet Sauvignon 15% - Cinsault 15%

14%

75cl

Les Coteaux d'Ensérune

La taille est courte. Toutes les opérations sont manuelles : taille, ébourgeonnage, effeuillage. La vendange est manuelle pour nos cépages les plus fragiles.

Rendement : 35hl /ha

The prune is short. All is handmade: prune, buds removal, leaf removal. Handmande harvest for our most sensible grappe varieties.

Yield : 35hl /ha

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

Vin biologique

Optimal maturity, sorting to guarantee a safe harvest and limit sulfits addition.

Organic chart vinification (will be certified on 2017 vintage)

8 mois en cuve inox afin de conserver légèreté et fraicheur
Puis repos minimum 3 ans en bouteille pour une dégustation parfaite

8 months into stainless steel to keep lightness and freshness

Au nez : nez intense de petits fruits rouges, framboise groseille, notes de de poivre blanc et de chocolat

En bouche : attaque en bouche gourmande et fruitée, tanins bien maîtrisés. Belle fraîcheur minérale en finale.

ACCORDS METS-VIN : NEUS rouge accompagnera à merveille une viande de bœuf grillée, un poulet roti, une cuisine sans sauce.

***On the nose**: intensive littel red fruits aromas, raspberry and redberry, white pepper hints and chocolate*

***Mouth** : yummy and fruity attack on the palate, well-controlled tannins. Nice mineral freshness on the finish.*

***TO BE SERVED WITH:** NEUS red will perfectly match grilled beef, tapenade noire pasta, eggplant tart with olives.*

Servir à 15°- 16°

15° - 16° celsius

A boire jusqu'en 2025-2026

To be drunk until 2025-2026

Distinctions millésimes précédents :

© Chapelle de Novilis 2019 | L'abus d'alcool est dangereux pour la santé | Ne pas jeter sur la voie publique
EARL CHAPELLE de NOVILIS, Route de Villenouvette, 34370 Maraussan, F +33(0)6 74 74 38 42
bienvenue@chapelledenovilis.com | www.chapelledenovilis.com |
SIRET 538 099 862 000 12 | N° TVA/VAT no. : FR8753809986 | N° accise/Excise no. : FR013902E1941