



CHAPELLE
de NOVILIS
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS
Blanc | White 2020
IGP Coteaux d'Ensérune



Excellence, Respect et Travail sont nos 3 valeurs. Elles s'appliquent, entre autre, 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 Work are our 3 values. They are practiced, inter alia, through Organic Chart, hand harvests, commitment to Biodiversity action plans and High Environmental Value certification



Marsanne 100%

14%



75cl

Les Coteaux
d'Ensérune
UNION DE COOPÉRATION DE PROPRIÉTAIRES
Sud de France



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

Rendement : 35hl /ha

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

Yield : 35hl /ha



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

Fermentation froide à 15°

Vin biologique

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

Cold fermentation

Organic wine



12 à 14 mois en cuve inox pour une 30% du volume, en fûts pour 70% dont seulement ¼ sont des fûts neufs.

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



Au nez : intense et suave. Notes complexes de coin, de beurre, fumées, citron confit, abricot, thé vert.

En bouche : l'attaque est pleine, gourmande, très charnue.

Très longue finale écorce d'orange confiite et épicés .

On the nose: complex notes of quince, butter, smoked hints, citrus, green tea, apricot

Mouthfeel: fully quaffy. Well rounded, full and structured attack. Rich, suave and long balance. Very long spicy and yellow finish

ACCORDS METS-VIN : EVOLUS blanc accompagnera à merveille une cuisine crémeuse, onctueuse et parfumée : poissons à la crème, asperges, poêlées ou tourtes champignons, risottos, viandes blanches crémees et champignons, fromages onctueux.

TO BE SERVED WITH: EVOLUS white will perfectly match with white meats with cream and mushrooms, risottos, fishes with cream, mushrooms pies.

Cheeses like Stilton, Comté, Morbier, St Nectaire



Servir à 8° - 10°

8° - 10° celsius



Jusqu'en 2026 - 2027

To be drunk until 2026 - 2027

Distinctions millésimes précédents :

