



CHAPELLE  
de NOVILIS  
De la NATURE au VIN

ÉVOLUS  
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*



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

14,5%

75cl

Les Coteaux  
d'Ensérune  
UNION DE COOPÉRATIFS DE PRODUCTEURS  
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 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*



**Au nez :** Nez épicé et acidulé de type poivre de sechuan, puis des notes fruits noirs très frais.

**En bouche :** l'attaque est fraîche avec une bouche pleine, des tanins très fondus.

La finale est fraîche, complexe sur des notes mentholées et épicées

**Nose :** Very complex and Spicy nose, Sechuan pepper, then fresh black fruits

**Mouth:** fresh and well rounded mouth, with very smooth tanins

Fresh and complex finish on mint and spices.

**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.

**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



A boire jusqu'en 2027

To be drunk until 2027-2028