



POINT FINAL • I



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec foie gras et confit de fruits rouges, canard rôti, bécasse, filet de bison, civet de lièvre, tagliata de bœuf, selle de chevreuil, tajine aux pruneaux, pintade truffée, risotto aux bolets, croûte aux morilles, aubergine et oignons confits, potimarron, tourte forêt noire, fondant au chocolat noir, tiramisu...



ROBE

Robe rubis sombre



NEZ

Nez bourguignon, intense, complexe, concentré, arômes de cerise acidulée, griotte, cerise à l'eau de vie, amande, noyau de cerise, kirsch, belle intégration du bois



BOUCHE

Bouche veloutée, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, arômes de griotte, framboise, mûre, kirsch, amande, noyau de cerise, épices douces, cannelle, réglisse, poivre blanc, cacao, tannins soyeux



CÉPAGES

Syrah · Pinot Noir
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec, fermentation malolactique terminée, élevage de 6 ans en barrique (LBV), cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création



POTENTIEL DE GARDE

20 – 30 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14.5% vol. — 75 cl — Mise en bouteille · juillet 2018

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine