

BRUT BLANC DE NOIRS 2008

VIN RARE, PRODUCTION LIMITÉE À 181 MAGNUMS
BOUTEILLES NUMÉROTÉES À LA MAIN



DÉGORGEMENT AOÛT 2017



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal en apéritif et pour accompagner foie gras, saumon fumé, sushi, saint-pierre, sole, chapon rôti, frangipane, petits sablés



BULLES & ROBE

Mousse dense, bulles très fines et cordon persistant se renouvelant sans cesse, robe cristalline or pâle



NEZ

Nez très raffiné, élégant, frais et complexe, avec une grande palette aromatique de notes fruitées et d'agrumes citronnés



BOUCHE

Attaque fraîche et très fine, équilibrée, évoluant sur de l'ampleur et de la densité soyeuse, touché de la bulle très délicat et caressant, finale racée de blanc de noirs



CÉPAGE

Pinot Noir



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière, vin sec élevé en cuve inox sur lies fines, sans fermentation malolactique, prise de mousse en magnum, 9 ans d'élevage sur lies, dosage après essais (6 g/l)



POTENTIEL DE GARDE

10 – 15 ans après dégorgement



TEMPÉRATURE DE SERVICE

9 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13 % vol. — 150 cl

Le Grand Clos

Jean-Michel Novelle

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

+41 (0) 79 511 87 63

contact@novelle.wine

www.novelle.wine