



### 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

## EMPREINTE AROMATIQUE

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin aromatique parfait avec foie gras, curry de viande au lait de coco, tajine d'agneau aux abricots, volaille laquée au miel, crêpe aux champignons de Paris, manchego, ossau-iraty, roquefort, brillat-savarin, vacherin Mont d'Or, galette à la frangipane, cheese cake

---



### ROBE

Robe jaune or claire

---



### NEZ

Nez complexe, aromatique, riche, touche acidulée et légèrement saline, arômes de genêt, jasmin, mandarine, zeste d'agrumes confits, gingembre, safran, curry et miel d'acacias

---



### BOUCHE

Bouche subtilement équilibrée, perception très fine du sucre résiduel, arômes rafraîchissants de mandarine, bergamote, citron confit, amande fraîche, finale acidulée

---



### CÉPAGES

Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc et Rose, Viognier, Muscat

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin très légèrement doux avec 6 gr/l de sucre résiduel naturel conservé lors de la fermentation alcoolique, élevage en cuve inox, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de l'Empreinte

---



### POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans

---



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C

---



### DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl — Mise en bouteille · juillet 2017

---