



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

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 — vendangés et triés exclusivement à la main



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