



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 BLANCHE



ACCORDS METS & VINS

Vin polyvalent pouvant être servi à l'apéritif, lors d'un cocktail dînatoire, ainsi qu'à table pour accompagner poulet rôti, côte de veau, filets de perche, quenelles de brochet, cuisine asiatique légèrement épicée, légumes gratinés, fondue, raclette, gruyère, appenzeller, emmental



ROBE

Robe jaune or pâle cristalline



NEZ

Nez élégant, rafraîchissant, minéral, très fruité, finement citronné avec des notes de zestes d'agrumes confits



BOUCHE

Bouche équilibrée, savoureuse, alliant des arômes fins, fruités et une finale fraîche minérale originale, avec une touche légèrement saline apportée par la Petite Arvine et les Savagnins



CÉPAGES

Chasselas · Sauvignon Blanc · Pinot Gris · Savagnin Blanc et Rose · Viognier · Petite Arvine
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de l'Empreinte



POTENTIEL DE GARDE

5 – 8 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

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