



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 NOIRE



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec la cuisine italienne à base de tomate et herbes aromatiques (pâtes bolognaises, lasagnes, pizza), côte de bœuf grillée avec herbes de Provence, gigot d'agneau à la broche, terrine de viande marinée, saucisson sec, jambon cru, couscous, aubergines et tomates grillées, poivrons farcis



ROBE

Robe grenat foncé



NEZ

Nez complexe avec une large palette aromatique : notes fraîches et mentholées, arômes fruités de framboise, cerise bien mûre et acidulée, mûre sauvage, cassis, parfum de garrigue et poivre noir



BOUCHE

Bouche avec une attaque jeune et fraîche sur les fruits rouges et noirs, tanins amples et soyeux, finale fruitée acidulée et persistante évoluant sur un registre épicé : herbes de Provence, poivre noir, réglisse



CÉPAGES

Pinot Noir · Gamay · Cabernet Sauvignon et Franc
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

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



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

Mise en bouteille · juillet 2017