

ICONIQUE CABERNET 2015





ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec tournedos Rossini, côte de veau aux cèpes, civet de lièvre, médaillon de chevreuil, daube de taureau, pigeon rôti, pierrade...



ROBE

Grenat profond à reflets violets



NEZ

Nez fin, puissant, dynamique, concentré, profond, richement aromatique, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs, framboise et cerise, de fruits noirs, prune, cassis, myrtille, et d'épices douces et réglisse



BOUCHE

Bouche parfaitement équilibrée, structurée, concentrée, dense, tanins veloutés et souples, évolution et finale sur les fruits noirs et le chocolat noir



CÉPAGES

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



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc lors du cuvage Vin sec élevé en cuve inox Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

 $15 - 20 \, ans$



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos Vigneron créateur Route du Mandement 153 CH-1242 Satigny · Genève

contact@novelle.wine www.novelle.wine

+41 (0) 22 753 10 09