

ICONIQUE PINOT NOIR 2015



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec pâtes fraîches aux bolets, cailles aux raisins, lapin rôti, ris de veau, hamburger de canard, filet de boeuf grillé, roastbeef, épaule d'agneau, hâchis parmentier, gigue de chevreuil...



ROBE

Rouge rubis cristalline



NEZ

Nez racé, ouvert, fruité, élégant, arômes de petits fruits rouges, framboise, cerise rouge, griotte, noyau de cerise, écorce d'orange, épices, réglisse, poivre noir



BOUCHE

Bouche fine, attaque fraîche sur les fruits rouges acidulés, tanins souples et amples, finale alcool de framboise



CÉPAGE

Pinot Noir — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 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

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine