



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

## ICONIQUE TRAMINER 2016

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec la cuisine des épices: curry d'agneau, risotto au safran, nems, samossa, mijoté de poisson au curry et lait de coco, nouilles sautées aux légumes, porc laqué au miel, omelette aux truffes, soupe à l'oignon, saumon mariné à l'aneth, huîtres, chili con carne, foie gras poêlé, boudin noir aux pommes, brie, époisses, munster, maroilles...

---



### ROBE

Jaune pâle reflets verts

---



### NEZ

Nez complexe et parfumé, notes de basilic, chèvre-feuille, citron jaune et vert, pamplemousse rose, safran, gingembre, poivre blanc

---



### BOUCHE

Bouche légèrement acidulée, fine, équilibrée, suave, arômes de menthe verte, limette, pamplemousse, orange sanguine, zeste d'agrumes, gingembre

---



### CÉPAGES

Savagnin Blanc · Savagnin Rose  
— vendangés et triés exclusivement à la main

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Savagnin Blanc et Savagnin Rose lors de la macération pelliculaire  
Vin sec élevé en cuve inox  
Sans fermentation malolactique

---



### POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans

---



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C

---



### DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl