

ROUGE GAMAY 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin gourmand très fruité, parfait pour la cuisine italienne à base de tomate (pâtes, lasagnes, pizza), jambon cru, terrine de viande, gibier et légumes, paella, grillade de viande rouge marinée, plats en sauce au vin rouge (coq au vin, bœuf bourguignon, daube, fricassée), sanglier, pommes de terre nouvelles rôties



ROBE

Robe rouge foncé nuancé de reflets violets



NEZ

Nez fruité intense de mûre, cassis, épices et poivre noir



BOUCHE

Bouche fraîche fine, gourmande, équilibrée, très fruitée avec des arômes de fruits noirs, des tanins très souples et fins, une finale intensément fruitée, épicée et poivrée



CÉPAGE

Gamay — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Cuvage court avec peu d'extraction
Vin sec élevé en cuve inox
En partie sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

3 – 6 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 – 14 °C suivant la saison



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% 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