



POINT FINAL • II



PASSAGE EN CARAFE CONSEILLÉ



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec lièvre à la royale, civet de chevreuil, filet de cerf, pigeon ramier rôti, tournedos Rossini, côte de bœuf, daube de taureau, jarret de sanglier, lentilles à la marocaine...



ROBE

Robe noir profond



NEZ

Nez style bordelais, racé cabernet sauvignon, arômes de myrtille, mûre, cerise noire, fraise des bois, confiture de fruits noirs



BOUCHE

Bouche structurée et veloutée, avec de la matière, arômes de fruits noirs, mûre, myrtille, cassis, épices douces, vanille, cannelle, laurier, poivre noir, garrigue, cèdre, tannins amples à grains denses et serrés, finale chocolat noir, poudre de cacao



CÉPAGES

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



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec, fermentation malolactique terminée, élevage de 6 ans en barrique (LBV), cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création



POTENTIEL DE GARDE

20 – 30 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14.5% vol. — 75 cl — Mise en bouteille · juillet 2018

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