



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 et Cabernet Franc



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

Le Grand Clos

Jean-Michel Novelle

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09
+41 (0) 79 511 87 63

contact@novelle.wine
www.novelle.wine