



## ICONIQUE CHARDONNAY 2016

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec foie gras, poêlée de champignons, émincé de dinde, poule au pot, poissons de mer (bar, turbot, saint-pierre, sole) ou d'eau douce en sauce ou grillés, coquilles Saint-Jacques, gratins de légumes (pommes de terre, cardons, panais, courges, etc.), pâtes fraîches, fromages au lait de vache (pâtes dures et crémeuses)...

---



### ROBE

Jaune très pâle avec reflets or jaune clair

---



### NEZ

Nez élégant, notes fraîches de fleurs d'orangers et d'agrumes

---



### BOUCHE

Bouche tonique, arômes de fleurs d'oranger et d'agrumes, finale fraîche et parfumée de mandarine, yuzu, zeste d'agrumes et gingembre citronné

---



### CÉPAGE

Chardonnay  
— vendangé et trié exclusivement à la main

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

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

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