



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