

## ICONIQUE MERLOT 2015

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec navarin d'agneau, fondue chinoise, grenadin de veau, médaillon de chevreuil, magret de canard, pintade rôtie, sanglier mariné, gratin de légumes d'hiver...

---



### ROBE

Grenat intense

---



### NEZ

Nez ouvert, précis, corsé et complexe avec des notes d'épices, attaque fraîche et mentholée évoluant sur des arômes de mûre sauvage, myrtille, cerise noire, cassis, épices douces, réglisse et chocolat noir

---



### BOUCHE

Bouche suave, tout en séduction, rondeur, souplesse et finesse, arômes de fruits noirs et épices, réglisse, très belle finale persistante finement acidulée, fruitée et épicée

---



### CÉPAGE

Merlot

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

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