

ICONIQUE MUSCAT 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec asperges, artichauts, poissons crus, soupe de poissons de roche, rouget, langouste, langoustine, crevettes, gambas, homard, crabe, cuisine des épices à base de gingembre, citronnelle, cardamome, coriandre feuille, menthe, cuisine libanaise, indienne, vietnamienne, thaïlandaise, japonaise...



ROBE

Jaune très pâle, reflets verts



NEZ

Nez fin, très frais, aromatique et complexe, notes de menthe poivrée, basilic, estragon, verveine citronnée, coriandre feuille, chèvrefeuille, lavande, citron jaune, limette, yuzu, mandarine, citronnelle, cédrat, bergamote, poire William, gingembre, poivre rose



BOUCHE

Vin sec, sans sucre résiduel, construit sur la fraîcheur et l'acidité, bouche acidulée, arômes de citron vert, yuzu, mandarine, pomelo, écorce de citron, gingembre, citronnelle, bergamote, finale intense et persistante de zestes de citron confit



CÉPAGE

Muscat Ottonel — 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

13.5% 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