

ICONIQUE PINOT BLANC 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec filets de perche, féra, truite meunière, omble chevalier, quenelle de brochet, petite friture de poisson, soupe de poissons du lac, terrine de légumes, coquelet grillé, paupiette de veau, beignet de fleur de courgette, quiche au saumon, raclette, fondue...



ROBE

Robe cristalline jaune très pâle avec reflets or gris



NEZ

Nez très élégant, note fraîche, acidulée et citronnée, florale, fleurs d'acacias et de sureau



BOUCHE

Bouche fine, très rafraîchissante, harmonieuse, tout en subtilité acidulée, finale zeste de citron jaune avec une touche légèrement anisée



CÉPAGE

Pinot Blanc — 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

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