

ICONIQUE SAUVIGNON 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec les produits de la mer, Saint-Jacques, filet de bar, cabillaud rôti, acra de morue, moules marinières, sushi, sashimi, curry de viande blanche et légumes, choucroute, pâtes aux truffes, tians de légumes, caviar d'aubergine, asperges, guacamole, beignets de fleurs de courgette, fromages de chèvre...



ROBE

Jaune pâle reflets dorés



NEZ

Nez frais, tonique, note verte de menthe, coriandre feuille évoluant sur des notes fraîches de fleurs blanches, chèvrefeuille, fleurs de sureau, fleurs d'oranger, arômes fruités d'agrumes, citron vert, pamplemousse rose, bergamote, orange amère



BOUCHE

Bouche rafraîchissante et aromatique sur les notes vertes du nez, évoluant sur les arômes parfumés de fruits exotiques, litchi, ananas, mangue, et acidulés du fruit de la passion, finale persistante, minérale, marine, finement iodée



CÉPAGE

Sauvignon 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