



## ICONIQUE SAVAGNIN 2016

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec plateau de fruits de mer, soupe de poisson, rouget grillé, bouillabaisse, sushi et sashimi, langoustine, langouste, homard, rouleau de printemps, cuisine thaïlandaise et vietnamienne...

---



### ROBE

Jaune pâle à reflets verts

---



### NEZ

Nez corsé, minéral, marin, presque salin, notes de lilas blanc, menthe, pomme verte, citronnelle, citron vert, ananas, mirabelle, poivre blanc

---



### BOUCHE

Bouche élégante et rafraîchissante, avec une très belle acidité, arômes d'agrumes, fruits exotiques, fruit de la passion, finale saline et acidulée, zestes d'agrumes et cédrat

---



### CÉPAGE

Savagnin Blanc

---



### 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