



ICONIQUE SYRAH 2015



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec pavé de bœuf au poivre, goulash, hamburger de bison, bœuf tandoori, chasse à plume (bécasse, grouse, ramier), chasse marinée (chevreuil, lièvre, cerf, sanglier), gratin de cardon...



ROBE

Pourpre avec d'intenses reflets violets



NEZ

Nez complexe, fin, racé, aromatique, notes de liqueur de cassis, mûre, myrtille, cerise noire, truffe noire, chocolat noir, poivre noir, herbes de Provence, thym, romarin, marjolaine, feuille de laurier, noix de muscade, clou de girofle, cannelle, réglisse, olive noire, finale toastée, mocca



BOUCHE

Bouche élégante, harmonieuse, intense, sur les fruits noirs, cassis, mûre sauvage, myrtille, tanins fins, serrés et denses, finale poudrée de cacao et poivre noir



CÉPAGES

Syrah et Viognier



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Syrah et Viognier lors du cuvage

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