

ICONIQUE TRAMINER 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec la cuisine des épices: curry d'agneau, risotto au safran, nems, samossa, mijoté de poisson au curry et lait de coco, nouilles sautées aux légumes, porc laqué au miel, omelette aux truffes, soupe à l'oignon, saumon mariné à l'aneth, huîtres, chili con carne, foie gras poêlé, boudin noir aux pommes, brie, époisses, munster, maroilles...



ROBE

Jaune pâle reflets verts



NEZ

Nez complexe et parfumé, notes de basilic, chèvre-feuille, citron jaune et vert, pamplemousse rose, safran, gingembre, poivre blanc



BOUCHE

Bouche légèrement acidulée, fine, équilibrée, suave, arômes de menthe verte, limette, pamplemousse, orange sanguine, zeste d'agrumes, gingembre



CÉPAGES

Savagnin Blanc et Savagnin Rose



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Savagnin Blanc et Savagnin Rose lors de la macération pelliculaire
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