

ICONIQUE VIOGNIER 2015



ACCORDS METS & VINS

Vin parfait pour les produits de la mer, coquillages, huîtres, coquilles Saint-Jacques, poisson cru mariné au citron, sushi, sashimi, canard à l'orange, poulet au citron, pintade, ris de veau, cuisine aigre-douce, avocat, fromage de chèvre frais...



ROBE

Jaune pâle avec reflets platines



NEZ

Nez élégant, minéral et frais, évoluant sur la rondeur, arômes de mirabelle, abricot, pêche, mandarine, bergamote, cédrat, zeste de citron confit



BOUCHE

Bouche citronnée, élancée, équilibrée, arômes d'abricot, pêche blanche et mandarine, finale acidulée et rafraîchissante



CÉPAGE

Viognier — 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