

PINOT NOIR 2012



ACCORDS METS & VINS

Parties nobles du bœuf (filet, entrecôte, roastbeef, côte de bœuf), chevreuil (gigue, civet), pigeon, pintade, caille, magret de canard, ris de veau, lapin rôti, chasse à plume (faisan, perdrix)...



ROBE

Rouge rubis brillant



NEZ

Nez ouvert, fruité, élégant, racé, fruits rouges, framboise, cerise rouge, griotte, noyau de cerise, kirsch, zeste d'oranges, épices, poivre noir, pain grillé



BOUCHE

Attaque fraîche sur les fruits rouges acidulés, fine, tanins nobles et fondus, persistance de fruits rouges, cerise acidulée, fraise, finale poudre de cacao, réglisse



CÉPAGE

Pinot Noir



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 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