

ROSE GAMAY 2016



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



ACCORDS METS & VINS

Vin original, rafraîchissant et fruité, avec peu d'alcool, idéal à l'apéritif ou pour accompagner jambon cru, salami, saucisson sec, terrine, thon et saumon crus, marinés ou snackés, côtelette d'agneau grillée, magret de canard aux fruits rouges, légumes grillés, pissaladière, lapin au thym et olives noires, poulet au colombo, tomates farcies, ratatouille, salade niçoise



ROBE

Couleur originale jus d'hibiscus, framboise, cranberry



NEZ

Nez frais, intense, explosif et aromatique, note verte et tonique de feuille et bois de cassis, menthe poivrée, fruitée de fraise des bois, fraise parfumée, cranberry et agrumes citronnés



BOUCHE

Bouche très rafraîchissante, intensément fruitée et acidulée, arômes de fraise, finale exotique et persistante de fruit de la passion et de baies de poivre rose



CÉPAGE

Gamay



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Rosé de saignée, avec une longue macération à très basse température avant fermentation
Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

3 – 5 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

6 – 10 °C suivant la saison



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13% vol. — 75 cl
