



## ROSE PINOT NOIR 2016

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin rafraîchissant et élégant, avec peu d'alcool, idéal en apéritif ou pour accompagner des poissons crus en tartare ou marinés au citron, ceviche, moules, gambas à la plancha, sushi, sashimi, tempura, filets de perche, viandes blanches grillées, salade avocats-crevettes et autres salades créatives colorées, cuisine asiatique à base de curry, menthe, coriandre, citronnelle, basilic et gingembre

---



### ROBE

Or rose très pâle avec des reflets platines

---



### NEZ

Nez très fin, frais et fruité, arômes d'agrumes, citron, pamplemousse rose, groseille et framboise

---



### BOUCHE

Bouche très pure toute en fraîcheur citronnée

---



### CÉPAGE

Pinot Noir

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière  
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

12.5% 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