



## ROUGE PINOT NOIR 2016

---



### ACCORDS METS & VINS

Vin fruité se mariant parfaitement avec viande rouge grillée, rosbeef, aiguillette, côte de bœuf, viande blanche cuisson basse température, côtelette d'agneau, gigot à la broche, caille, pintade, pigeon, canard, selle et gigot de chevreuil, tian de légumes, taboulé

---



### ROBE

Rubis pur rouge vif éclatant

---



### NEZ

Nez fin et frais, intensément fruité avec des arômes de fruits rouges : framboise, cerise acidulée, griotte

---



### BOUCHE

Bouche fine, rafraîchissante, précise, très fruitée, peu tanique, tanins très fins, finale persistante de framboise, cerise acidulée, griotte

---



### CÉPAGE

Pinot Noir

---



### SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Cuvage court avec peu d'extraction  
Vin sec élevé en cuve inox  
Sans fermentation malolactique

---



### POTENTIEL DE GARDE

3 – 6 ans

---



### TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 – 16°C suivant la saison

---



### DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13% 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