



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