



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

EMPREINTE BLANCHE



ACCORDS METS & VINS

Vin polyvalent pouvant être servi à l'apéritif, lors d'un cocktail dînatoire, ainsi qu'à table pour accompagner poulet rôti, côte de veau, filets de perche, quenelles de brochet, cuisine asiatique légèrement épicée, légumes gratinés, fondue, raclette, gruyère, appenzeller, emmental



ROBE

Robe jaune or pâle cristalline



NEZ

Nez élégant, rafraîchissant, minéral, très fruité, finement citronné avec des notes de zestes d'agrumes confits



BOUCHE

Bouche équilibrée, savoureuse, alliant des arômes fins, fruités et une finale fraîche minérale originale, avec une touche légèrement saline apportée par la Petite Arvine et les Savagnins



CÉPAGES

Chasselas · Sauvignon Blanc · Pinot Gris · Savagnin Blanc et Rose · Viognier · Petite Arvine
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de l'Empreinte



POTENTIEL DE GARDE

5 – 8 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl — Mise en bouteille · juillet 2017



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

EMPREINTE AROMATIQUE



ACCORDS METS & VINS

Vin aromatique parfait avec foie gras, curry de viande au lait de coco, tajine d'agneau aux abricots, volaille laquée au miel, crêpe aux champignons de Paris, manchego, ossau-iraty, roquefort, brillat-savarin, vacherin Mont d'Or, galette à la frangipane, cheese cake



ROBE

Robe jaune or claire



NEZ

Nez complexe, aromatique, riche, touche acidulée et légèrement saline, arômes de genêt, jasmin, mandarine, zeste d'agrumes confits, gingembre, safran, curry et miel d'acacias



BOUCHE

Bouche subtilement équilibrée, perception très fine du sucre résiduel, arômes rafraîchissants de mandarine, bergamote, citron confit, amande fraîche, finale acidulée



CÉPAGES

Sauvignon Blanc · Savagnin Blanc et Rose · Viognier · Muscat — vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin très légèrement doux avec 6 gr/l de sucre résiduel naturel conservé lors de la fermentation alcoolique, élevage en cuve inox, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de l'Empreinte



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl — Mise en bouteille · juillet 2017



ICONIQUE PINOT BLANC 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec filets de perche, féra, truite meunière, omble chevalier, quenelle de brochet, petite friture de poisson, soupe de poissons du lac, terrine de légumes, coquelet grillé, paupiette de veau, beignet de fleur de courgette, quiche au saumon, raclette, fondue...



ROBE

Robe cristalline jaune très pâle avec reflets or gris



NEZ

Nez très élégant, note fraîche, acidulée et citronnée, florale, fleurs d'acacias et de sureau



BOUCHE

Bouche fine, très rafraîchissante, harmonieuse, tout en subtilité acidulée, finale zeste de citron jaune avec une touche légèrement anisée



CÉPAGE

Pinot Blanc — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE PINOT GRIS 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec foie gras, rouleau de printemps, boudin blanc, ris de veau, canard à l'orange, vol-au-vent aux champignons, homard, quiche au saumon, raviole au foie gras, chapon, volaille à la crème, lapin en gelée, blanquette de veau, curry de viande de légumes, fondue, Gruyère et Beaufort affinés...



ROBE

Jaune or clair, reflets gris platine



NEZ

Nez complexe, concentré, notes de fleurs d'oranger, poire, pêche, mirabelle, abricot, pointe d'épices, cannelle, gingembre, poivre blanc



BOUCHE

Bouche parfaitement équilibrée, délicate et complexe, avec des arômes de fruits, poire, pêche, mirabelle, abricot, et d'épices, cannelle, gingembre, longue finale persistante et suave



CÉPAGE

Pinot Gris — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14.5% vol. — 75 cl

Novelle • Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE CHARDONNAY 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec foie gras, poêlée de champignons, émincé de dinde, poule au pot, poissons de mer (bar, turbo, saint-pierre, sole) ou d'eau douce en sauce ou grillés, coquilles Saint-Jacques, gratins de légumes (pommes de terre, cardons, panais, courges, etc.), pâtes fraîches, fromages au lait de vache (pâtes dures et crémeuses)...



ROBE

Jaune très pâle avec reflets or jaune clair



NEZ

Nez élégant, notes fraîches de fleurs d'orangers et d'agrumes



BOUCHE

Bouche tonique, arômes de fleurs d'oranger et d'agrumes, finale fraîche et parfumée de mandarine, yuzu, zeste d'agrumes et gingembre citronné



CÉPAGE

Chardonnay
— vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE VIOGNIER 2015



ACCORDS METS & VINS

Vin parfait pour les produits de la mer, coquillages, huîtres, coquilles Saint-Jacques, poisson cru mariné au citron, sushi, sashimi, canard à l'orange, poulet au citron, pintade, ris de veau, cuisine aigre-douce, avocat, fromage de chèvre frais...



ROBE

Jaune pâle avec reflets platines



NEZ

Nez élégant, minéral et frais, évoluant sur la rondeur, arômes de mirabelle, abricot, pêche, mandarine, bergamote, cédrat, zeste de citron confit



BOUCHE

Bouche citronnée, élancée, équilibrée, arômes d'abricot, pêche blanche et mandarine, finale acidulée et rafraîchissante



CÉPAGE

Viognier — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE SAUVIGNON 2016



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec les produits de la mer, Saint-Jacques, filet de bar, cabillaud rôti, acra de morue, moules marinières, sushi, sashimi, curry de viande blanche et légumes, choucroute, pâtes aux truffes, tians de légumes, caviar d'aubergine, asperges, guacamole, beignets de fleurs de courgette, fromages de chèvre...



ROBE

Jaune pâle reflets dorés



NEZ

Nez frais, tonique, note verte de menthe, coriandre feuille évoluant sur des notes fraîches de fleurs blanches, chèvrefeuille, fleurs de sureau, fleurs d'oranger, arômes fruités d'agrumes, citron vert, pamplemousse rose, bergamote, orange amère



BOUCHE

Bouche rafraîchissante et aromatique sur les notes vertes du nez, évoluant sur les arômes parfumés de fruits exotiques, litchi, ananas, mangue, et acidulés du fruit de la passion, finale persistante, minérale, marine, finement iodée



CÉPAGE

Sauvignon Blanc
— vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl



ICONIQUE SAVAGNIN 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec plateau de fruits de mer, soupe de poisson, rouget grillé, bouillabaisse, sushi et sashimi, langoustine, langouste, homard, rouleau de printemps, cuisine thaïlandaise et vietnamienne...



ROBE

Jaune pâle à reflets verts



NEZ

Nez corsé, minéral, marin, presque salin, notes de lilas blanc, menthe, pomme verte, citronnelle, citron vert, ananas, mirabelle, poivre blanc



BOUCHE

Bouche élégante et rafraîchissante, avec une très belle acidité, arômes d'agrumes, fruits exotiques, fruit de la passion, finale saline et acidulée, zestes d'agrumes et cédrat



CÉPAGE

Savagnin Blanc
— vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE TRAMINER 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec la cuisine des épices: curry d'agneau, risotto au safran, nems, samossa, mijoté de poisson au curry et lait de coco, nouilles sautées aux légumes, porc laqué au miel, omelette aux truffes, soupe à l'oignon, saumon mariné à l'aneth, huîtres, chili con carne, foie gras poêlé, boudin noir aux pommes, brie, époisses, munster, maroilles...



ROBE

Jaune pâle reflets verts



NEZ

Nez complexe et parfumé, notes de basilic, chèvre-feuille, citron jaune et vert, pamplemousse rose, safran, gingembre, poivre blanc



BOUCHE

Bouche légèrement acidulée, fine, équilibrée, suave, arômes de menthe verte, limette, pamplemousse, orange sanguine, zeste d'agrumes, gingembre



CÉPAGES

Savagnin Blanc · Savagnin Rose
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Savagnin Blanc et Savagnin Rose lors de la macération pelliculaire
Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl

ICONIQUE MUSCAT 2016



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec asperges, artichauts, poissons crus, soupe de poissons de roche, rouget, langouste, langoustine, crevettes, gambas, homard, crabe, cuisine des épices à base de gingembre, citronnelle, cardamome, coriandre feuille, menthe, cuisine libanaise, indienne, vietnamienne, thaïlandaise, japonaise...



ROBE

Jaune très pâle, reflets verts



NEZ

Nez fin, très frais, aromatique et complexe, notes de menthe poivrée, basilic, estragon, verveine citronnée, coriandre feuille, chèvrefeuille, lavande, citron jaune, limette, yuzu, mandarine, citronnelle, cédrat, bergamote, poire William, gingembre, poivre rose



BOUCHE

Vin sec, sans sucre résiduel, construit sur la fraîcheur et l'acidité, bouche acidulée, arômes de citron vert, yuzu, mandarine, pomelo, écorce de citron, gingembre, citronnelle, bergamote, finale intense et persistante de zestes de citron confit



CÉPAGE

Muscat Ottonel

— vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox

Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

10 – 12 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

ROSE GAMAY 2016



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 — vendangé et trié exclusivement à la main



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

Novelle • Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



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 — vendangé et trié exclusivement à la main



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

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

EMPREINTE NOIRE



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec la cuisine italienne à base de tomate et herbes aromatiques (pâtes bolognaises, lasagnes, pizza), côte de bœuf grillée avec herbes de Provence, gigot d'agneau à la broche, terrine de viande marinée, saucisson sec, jambon cru, couscous, aubergines et tomates grillées, poivrons farcis



ROBE

Robe grenat foncé



NEZ

Nez complexe avec une large palette aromatique : notes fraîches et mentholées, arômes fruités de framboise, cerise bien mûre et acidulée, mûre sauvage, cassis, parfum de garrigue et poivre noir



BOUCHE

Bouche avec une attaque jeune et fraîche sur les fruits rouges et noirs, tanins amples et soyeux, finale fruitée acidulée et persistante évoluant sur un registre épicé : herbes de Provence, poivre noir, réglisse



CÉPAGES

Pinot Noir · Gamay · Cabernet Sauvignon et Franc
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec, élevé en cuve inox, fermentation malolactique terminée, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de l'Empreinte



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

Mise en bouteille · juillet 2017

ROUGE GAMAY 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin gourmand très fruité, parfait pour la cuisine italienne à base de tomate (pâtes, lasagnes, pizza), jambon cru, terrine de viande, gibier et légumes, paella, grillade de viande rouge marinée, plats en sauce au vin rouge (coq au vin, bœuf bourguignon, daube, fricassée), sanglier, pommes de terre nouvelles rôties



ROBE

Robe rouge foncé nuancé de reflets violets



NEZ

Nez fruité intense de mûre, cassis, épices et poivre noir



BOUCHE

Bouche fraîche fine, gourmande, équilibrée, très fruitée avec des arômes de fruits noirs, des tanins très souples et fins, une finale intensément fruitée, épicée et poivrée



CÉPAGE

Gamay — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Cuvage court avec peu d'extraction
Vin sec élevé en cuve inox
En partie sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

3 – 6 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12 – 14 °C suivant la saison



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



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 gigue 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 — vendangé et trié exclusivement à la main



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

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ROUGE SYRAH 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin élégant et fruité, parfait avec viande rouge goûteuse et grillée, gibier mariné, cerf, sanglier, lièvre en civet, canard, pigeon, tajine d'agneau, risotto aux champignons, mets épicés au curry, paprika, poivre noir et rose, patate douce au gingembre, poivron aux trois poivres, ratatouille au piment d'Espelette



ROBE

Robe dense violet profond



NEZ

Nez très élégant, frais, floral de violette, fruité de mûre, myrtille, cerise noire, liqueur de cassis, épicé de feuille de laurier, clou de girofle, cannelle, muscade, poivre vert et noir



BOUCHE

Belle fraîcheur florale et fruitée, tanins souples et pulpeux, remarquable longueur aromatique de mûre, myrtille, cerise noire, épices et liqueur de cassis



CÉPAGE

Syrah avec une touche de Viognier
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Fermentation conjointe Syrah et Viognier
Cuvage court avec peu d'extraction
Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

6–8 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12–16°C suivant la saison



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

Novelle • Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

FRUIT NOIR 2012



ACCORDS METS & VINS

Vin pour la charcuterie, pâté en croûte, terrine de sanglier, agneau, côtelettes d'agneau grillées, rôti de porc, fricassée, veau, joue de bœuf, pot au feu, poissons sauce au vin rouge, cuisine italienne, pizza, pâtes, osso bucco de veau, ragoût de bœuf, terrines de légumes, ratatouille...



ROBE

Rubis foncé profond, nuancé de violet



NEZ

Nez expressif, intense, complexe, arôme épicé poivre noir, noix de muscade, clou de girofle, feuille de laurier, thym, arôme fruité de fruits noirs: cassis, mûre sauvage, myrtille, cerise noire, fruit rouge (framboise)



BOUCHE

Attaque avec du relief et de la rondeur, tanins souples et gourmands, finale fraîche sur les fruits noirs, cassis, mûre, cerise noire, fraise des bois, poivre noir, réglisse



CÉPAGE

Gamay — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

8 – 10 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

14 – 18 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13.5% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

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 — vendangé et trié exclusivement à la main



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

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE MERLOT 2015



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec navarin d'agneau, fondue chinoise, grenadin de veau, médaillon de chevreuil, magret de canard, pintade rôtie, sanglier mariné, gratin de légumes d'hiver...



ROBE

Grenat intense



NEZ

Nez ouvert, précis, corsé et complexe avec des notes d'épices, attaque fraîche et mentholée évoluant sur des arômes de mûre sauvage, myrtille, cerise noire, cassis, épices douces, réglisse et chocolat noir



BOUCHE

Bouche suave, tout en séduction, rondeur, souplesse et finesse, arômes de fruits noirs et épices, réglisse, très belle finale persistante finement acidulée, fruitée et épicée



CÉPAGE

Merlot — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

15 – 20 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14% vol. — 75 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE SYRAH 2015



ACCORDS METS & VINS

Idéal avec pavé de bœuf au poivre, goulash, hamburger de bison, bœuf tandoori, chasse à plume (bécasse, grouse, ramier), chasse marinée (chevreuil, lièvre, cerf, sanglier), gratin de cardon...



ROBE

Pourpre avec d'intenses reflets violets



NEZ

Nez complexe, fin, racé, aromatique, notes de liqueur de cassis, mûre, myrtille, cerise noire, truffe noire, chocolat noir, poivre noir, herbes de Provence, thym, romarin, marjolaine, feuille de laurier, noix de muscade, clou de girofle, cannelle, réglisse, olive noire, finale toastée, mocca



BOUCHE

Bouche élégante, harmonieuse, intense, sur les fruits noirs, cassis, mûre sauvage, myrtille, tanins fins, serrés et denses, finale poudrée de cacao et poivre noir



CÉPAGES

Syrah · Viognier
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Syrah et Viognier lors du cuvage
Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

15 – 20 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14% vol. — 75 cl



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE CABERNET 2015



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec tournedos Rossini, côte de veau aux cèpes, civet de lièvre, médaillon de chevreuil, daube de taureau, pigeon rôti, pierrade...



ROBE

Grenat profond à reflets violets



NEZ

Nez fin, puissant, dynamique, concentré, profond, richement aromatique, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs, framboise et cerise, de fruits noirs, prune, cassis, myrtille, et d'épices douces et réglisse



BOUCHE

Bouche parfaitement équilibrée, structurée, concentrée, dense, tanins veloutés et souples, évolution et finale sur les fruits noirs et le chocolat noir



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Assemblage des raisins de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc lors du cuvage
Vin sec élevé en cuve inox
Fermentation malolactique terminée



POTENTIEL DE GARDE

15 – 20 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 – 18 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

14 % vol. — 75 cl



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine

www.novelle.wine

EMPREINTE SOLERA



ACCORDS METS & VINS

Nouveau concept de vin liquoreux moderne et gastronomique se dégustant sans fatigue grâce à un faible degré d'alcool et un bel équilibre sucre - acidité. Idéal avec foie gras, risotto et raviole à la truffe blanche, fromages persillés, desserts à base de fruits exotiques, tarte tatin, financier, frangipane



ROBE

Jaune or soutenu



NEZ

Nez intense, frais, complexe, acidulé, fruité, arômes d'agrumes, citron, citron vert, pêche, abricot sec, ananas confit, mangue, litchi, truffe blanche, miel d'acacias, raisin de Corinthe, safran



BOUCHE

Vin doux avec une très belle acidité à l'attaque, sucrosité équilibrée par l'acidité citronnée, arômes exotiques, fruit de la passion, ananas confit, mangue, écorce d'orange et de citron, bergamote, truffe blanche, longue persistance en bouche, finale de bonbon acidulé



CÉPAGES

Petite Arvine · Petit Manseng · Sauvignon Blanc
— vendangés et triés exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Élaboré avec des raisins passerillés, méthode vin de paille, fermentation alcoolique interrompue, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de la solera (assemblage de plusieurs millésimes)



POTENTIEL DE GARDE

15 – 20 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

11.5% vol. — 50 cl

BRUT ROSE DE NOIRS 2008

VIN RARE, PRODUCTION LIMITÉE À 87 MAGNUMS
BOUTEILLES NUMÉROTÉES À LA MAIN



DÉGORGEMENT AOÛT 2017



ACCORDS METS & VINS

Idéal en apéritif et pour accompagner saumon fumé, poisson cru mariné, foie gras poêlé, canard aux framboises, pintade rôtie



BULLES & ROBE

Mousse dense, bulles très fines et cordon persistant se renouvelant sans cesse, robe cristalline rose très pâle



NEZ

Nez très raffiné, élégant et frais, avec une grande palette aromatique fruitée de framboise, pamplemousse, groseille, griotte



BOUCHE

Attaque fraîche et très fine, bel équilibre entre fraîcheur et ampleur, touché de la bulle très délicat et caressant, finale racée et parfumée de rose de noirs



CÉPAGE

Pinot Noir — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière, vin sec élevé en cuve inox sur lies fines, sans fermentation malolactique, prise de mousse en magnum, 9 ans d'élevage sur lies, dosage après essais (5 g/l)



POTENTIEL DE GARDE

10 – 15 ans après dégorgement



TEMPÉRATURE DE SERVICE

9 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13% vol. — 150 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

BRUT BLANC DE NOIRS 2008

VIN RARE, PRODUCTION LIMITÉE À 181 MAGNUMS
BOUTEILLES NUMÉROTÉES À LA MAIN



DÉGORGEMENT AOÛT 2017



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal en apéritif et pour accompagner foie gras, saumon fumé, sushi, saint-pierre, sole, chapon rôti, frangipane, petits sablés



BULLES & ROBE

Mousse dense, bulles très fines et cordon persistant se renouvelant sans cesse, robe cristalline or pâle



NEZ

Nez très raffiné, élégant, frais et complexe, avec une grande palette aromatique de notes fruitées et d'agrumes citronnés



BOUCHE

Attaque fraîche et très fine, équilibrée, évoluant sur de l'ampleur et de la densité soyeuse, touché de la bulle très délicat et caressant, finale racée de blanc de noirs



CÉPAGE

Pinot Noir — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière, vin sec élevé en cuve inox sur lies fines, sans fermentation malolactique, prise de mousse en magnum, 9 ans d'élevage sur lies, dosage après essais (6 g/l)



POTENTIEL DE GARDE

10 – 15 ans après dégorgement



TEMPÉRATURE DE SERVICE

9 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13% vol. — 150 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

BRUT ZÉRO BLANC DE NOIRS 2008

VIN RARE, PRODUCTION LIMITÉE À 94 MAGNUMS,
BOUTEILLES NUMÉROTÉES À LA MAIN



DÉGORGEMENT AOÛT 2017



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal en apéritif et pour accompagner plateau de fruits de mer, huître, saumon fumé, poisson cru mariné, homard, bar, turbot



BULLES & ROBE

Mousse dense, bulles très fines et cordon persistant se renouvelant sans cesse, robe cristalline or pâle



NEZ

Nez très raffiné, élégant, frais et complexe, avec une grande palette aromatique de notes florales et fruitées



BOUCHE

Attaque d'une fraîcheur extrême, très fine, touché de la bulle très délicat et caressant, très belle tension acidulée, pure et fuitée, finale racée de blanc de noirs non dosé



CÉPAGE

Pinot Noir — vendangé et trié exclusivement à la main



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière, vin sec élevé en cuve inox sur lies fines, sans fermentation malolactique, prise de mousse en magnum, 9 ans d'élevage sur lies, dosage après essais (0.5 g/l)



POTENTIEL DE GARDE

10 – 15 ans après dégorgement



TEMPÉRATURE DE SERVICE

9 – 12 °C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

13% vol. — 150 cl

Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine