

ICONIQUE GAMAY 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin idéal avec jambon cru, pâté en croûte, terrine de sanglier, côtelettes d'agneau, joue de boeuf, daube, fricassée genevoise, osso bucco de veau, pot au feu, spaghetti bolognaise, pizza, terrines de légumes, ratatouille...



ROBE

Grenat foncé profond nuancé de violet



NEZ

Nez typé, ouvert, expressif, intense, complexe, arômes de violette, cassis, iris, mûre sauvage, myrtille, cerise noire, feuille de laurier, cannelle, muscade, clou de girofle, poivre vert et noir



BOUCHE

Gourmande, attaque fraîche avec du relief, acidulée, tanins souples, finale complexe, arômes de fruits noirs et d'épices, persistance et longueur sur la violette, le cassis et les poivres



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