



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



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zur italienischen Küche auf Basis von Tomaten und aromatischen Kräutern, grilliertes Rindsteak mit provenzalischen Kräutern, Lammgigot vom Spiess, marinierte Fleischterrinen, Trockenwürste, Rohschinken, grillierte Auberginen, gefüllte Peperoni...



FARBE

Dunkles Granatrot



NASE

Komplexer Duft: Frische und mentholische Noten, fruchtige Aromen von Himbeeren, reifen säuerlichen Kirschen, wilden Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Duft von Heide und schwarzem Pfeffer



GAUMEN

Frischer jugendlicher Auftakt mit roten und schwarzen Früchten, reichlich weiche Tannine, anhaltender Abgang, beginnend mit säuerlichen Früchten, dann übergehend zu würzigen Noten von provenzalischen Kräutern, schwarzem Pfeffer und Lakritze



TRAUBENSORTEN

Pinot Noir · Gamay · Cabernet Sauvignon und Franc — ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung. Die Traubensorten wurden separat vinifiziert und anschliessend für die Kreation zusammengefügt.



LAGERUNGSPOTENTIAL

8 – 10 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% vol. — 75 cl — abgefüllt im Juli 2017