



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



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Tournedos Rossini, Kalbskotelett mit Steinpilzen, Hasenpfeffer, Rehmedaillons, Rinds- oder Stierbraten, gebratener Taube, Steingrillplatte...



FARBE

Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen



NASE

Feiner, kräftiger, dynamischer, konzentrierter, tiefgründiger, reichhaltiger Duft, Aromen von roten reifen Früchten vermischend, Himbeere und Kirsche, von schwarzen Früchten, Zwetschge, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und von süssen Gewürzen und Lakritze



GAUMEN

Im Gaumen perfekt ausgewogen, strukturiert, konzentriert, dicht, mit weichen, samtigen Tanninen, im Abgang schwarze Früchte und schwarze Schokolade



TRAUBENSORTEN

Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Zusammenfügen der Trauben von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc anlässlich des Gärungsprozesses. Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, abgeschlossene malolaktische Gärung.



LAGERUNGSPOTENTIAL

15 – 20 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

16 – 18°C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14% vol. — 75 cl