



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

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Idealer Wein zu Lammkarree, Fondue chinoise, Kalbsmedaillon, gespicktem Kalbsbraten, Rehmedaillon, Entenbrust, gebratenem Perlhuhn, mariniertem Wildschwein, Kaninchen mit Polenta, Gratin von Wintergemüse, Risotto mit Steinpilzen...

---



### FARBE

Intensives Granatrot

---



### NASE

Offener, präziser, kräftiger und komplexer Duft mit Noten von Gewürzen, frischer, mentholischer Auftakt, sich entwickelnd zu Aromen von wilden Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, süssen Gewürzen, Lakritze und schwarzer Schokolade

---



### GAUMEN

Im Gaumen sanft, verführerisch, rund, weich, finesenreich, mit Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen, Lakritze, sehr schöner, anhaltender, leicht säuerlicher, fruchtiger und würziger Abgang

---



### TRAUBENSORTE

Merlot

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, abgeschlossene malolaktische Gärung

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

15 – 20 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

16 – 18°C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14% vol. — 75 cl