



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

## POINT FINAL · II

---



### EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Ideal zu Hase auf königliche Art, Rehpfeffer, Hirschfilet, Ringeltaube, Tournedos Rossini, Rindersteak, Rinderreintopf, Wildschwein, Linsen auf marokkanische Art...

---



### FARBE

Dunkles Schwarz

---



### NASE

Duft im Stil von Bordeaux-Weinen, rassiger Cabernet Sauvignon, Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen, Walderdbeeren, Konfitüre aus schwarzen Früchten

---



### GAUMEN

Im Gaumen strukturiert und samtig, mit viel Stoff, Aromen von schwarzen Früchten, Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, milden Gewürzen, Vanille, Zimt, Lorbeer, schwarzem Pfeffer, Garrigue, Zedern. Breite und kernige Tannine, im Abgang schwarze Schokolade und Kakaopulver

---



### TRAUBENSORTEN

Cabernet Sauvignon · Syrah  
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet

---



### VINIFIKATION

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, ohne malolaktische Gärung. Sechs Jahre Ausbau in Barriques (LBV). Die Traubensorten wurden separat vinifiziert und anschliessend für die Kreation zusammengefügt

---



### LAGERUNGSPOTENTIAL

20 – 30 Jahre

---



### SERVIERTEMPERATUR

16 – 18°C

---



### ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14.5% vol. — 75 cl — abgefüllt im Juli 2018