



novelle

EMPREINTE SOLERA



ACCORDS METS & VINS

Nouveau concept de vin liquoreux moderne et gastronomique se dégustant sans fatigue grâce à un faible degré d'alcool et un bel équilibre sucre - acidité. Idéal avec foie gras, risotto et raviole à la truffe blanche, fromages persillés (roquefort, stilton, époisse), tous les desserts à base de fruits exotiques (fruit de la passion, mangue, ananas), tarte tatin, financier, frangipane



ROBE

Jaune or soutenu



NEZ

Nez intense, frais, complexe, acidulé, fruité, arômes d'agrumes, citron, citron vert, pêche, abricot sec, ananas confit, mangue, litchi, truffe blanche, miel d'acacias, raisin de Corinthe, safran



BOUCHE

Vin doux avec une très belle acidité à l'attaque, sucrosité équilibrée par l'acidité citronnée, arômes exotiques, fruit de la passion, ananas confit, mangue, écorce d'orange et de citron, bergamote, truffe blanche, longue persistance en bouche, finale de bonbon acidulé



CÉPAGES

Petite Arvine · Petit Manseng · Sauvignon Blanc



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Élaboré avec des raisins passerillés, méthode vin de paille, fermentation alcoolique interrompue, sans fermentation malolactique, cépages vinifiés séparément et assemblés au moment de la création de la solera (assemblage de plusieurs millésimes)



POTENTIEL DE GARDE

15 - 20 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8°C



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

11.5% vol. — 50 cl

Le Grand Clos

Jean-Michel Novelle

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09
+41 (0) 79 511 87 63

contact@novelle.wine
www.novelle.wine