



Novelle

ROSE PINOT NOIR 2016



ACCORDS METS & VINS

Vin rafraîchissant et élégant, avec peu d'alcool, idéal en apéritif ou pour accompagner des poissons crus en tartare ou marinés au citron, ceviche, moules, gambas à la plancha, sushi, sashimi, tempura, filets de perche, viandes blanches grillées, salade avocats-crevettes et autres salades créatives colorées, cuisine asiatique à base de curry, menthe, coriandre, citronnelle, basilic et gingembre



ROBE

Or rose très pâle avec des reflets platines



NEZ

Nez très fin, frais et fruité, arômes d'agrumes, citron, pamplemousse rose, groseille et framboise



BOUCHE

Bouche très pure toute en fraîcheur citronnée



CÉPAGE

Pinot Noir



SPÉCIFICITÉ DE VINIFICATION

Pressurage direct en grappe entière
Vin sec élevé en cuve inox
Sans fermentation malolactique



POTENTIEL DE GARDE

3 – 5 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

6 – 10 °C suivant la saison



DEGRÉ D'ALCOOL — FLACONNAGE

12.5% vol. — 75 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