



Appellation

*Appellation régionale de
Bourgogne*

Cépage

100 % Pinot Noir

Température de service

13 à 15°C

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %

Une première phase de pré-fermentation à froid pendant 3 à 5 jours

Puis une fermentation en cuves inox thermo régulées pendant 18 à 20 jours

Elevage pendant 12 mois en fûts neufs à 30%

Mise en bouteille par le domaine

Le vignoble



1,22 hectares, avec une vigne de 30 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Robe d'un rouge soutenu et limpide



Jolie mêlée de fruits (type figue fraîche), d'épices (le poivre du Domaine entouré de zests d'agrumes)



Bouche concentrée, délicate et suave

Gastronomie

A déguster avec Chapon de Bresse ou de l'Agneau

Garde

Entre 6 à 8 ans selon les conditions de conservation



Domaine Michel Noëllat

5 rue de la Fontaine—21700 Vosne-Romanée—France

contact@domaine-michel-noellat.com