



Appellation

*Appellation régionale de
Bourgogne*

Cépage

100 % Pinot Noir

Température de service

13 à 15°C

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %

Phase de pré-fermentation à froid de 3 à 5 jours

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

Elevage en cuve

Mise en bouteille par le domaine



Le vignoble

1,00 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Robe de rubis, légère



Bouche gourmande, ronde



Cuvée gourmande

Gastronomie

A déguster avec un barbecue, cuisine exotique ou épicée

Garde

Entre 2 à 5 ans selon les conditions de conservation



Domaine Michel Noëllat

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

contact@domaine-michel-noellat.com