



### 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 16 mois en fûts neufs à 80%,*

*Mise en bouteille par le domaine*

### Le vignoble



*0,80 hectares, avec une vigne de 70 ans en moyenne*

*Avec un sol argilo-calcaire*

### Dégustation



*Robe vive tirant au grenat*



*Nez fin, premières notes sont florales (roses, églantine)*



*Cuvée équilibrée, aux tanins souples et enlevés. Très belle longueur  
en bouche*

### Gastronomie

*A déguster avec une viande blanche, une entrecôte*

### Garde

*Entre 10 à 15 ans selon les conditions de conservation*

**Domaine Michel Noëllat**

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

contact@domaine-michel-noellat.com

