



Appellation

*Appellation régionale de
Bourgogne*

Cépage

100 % Chardonnay

Température de service

8 à 10°C

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %

*Débouillage pendant 24h en cuve inox (contrôle des températures par
thermorégulation).*

Élevage en demi muid neuf à 30%,

Mise en bouteille par le domaine



Le vignoble

hectares, avec une vigne de 30 à 35 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Gastronomie

Pour l'apéritif

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