



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

1,60 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Très belle Robe



Nez floral, tout en finesse, évoquant la violette



Bouche délicate et soutenue d'une trame tannique légèrement ébouriffée et saline

Gastronomie

A déguster avec une côte de Beauf, un magret de Canard ou du fromage

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