



### 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



*0,11 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne*

*Avec un sol argilo-calcaire*

### Dégustation



*Belle robe, intense et brillante*



*Joli nez, petite touche discrète boisée*



*Structurée et délicate, note de mûre et légèrement sur la résine de pin*

### Gastronomie

*A déguster avec une entrecôte, de la viande blanche*

### 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