



Appellation

*Appellation régionale de
Bourgogne*

Cépage

100 % Chardonnay

Température de service

8 à 10°C

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %

Débourbage 24h en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)

Élevage pendant 12 mois en demi-muid neuf à 30%

Mise en bouteille par le domaine



Le vignoble

0,64 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Très belle robe, brillante et fraîche



Le nez floral (acacia, tilleul, aubépine), note de réglisse fraîche et de noisette



Très belle fraîcheur, petite note de pamplemousse en finale

Gastronomie

A déguster à l'apéritif, avec une assiette de charcuterie ou un poisson

Garde

Entre 3 à 6 ans selon les conditions de conservation



Domaine Michel Noëllat

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

contact@domaine-michel-noellat.com