



### 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 14 mois en fûts neufs à 50%,*

*Mise en bouteille par le domaine*

### Le vignoble



*0,26 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne*

*Avec un sol argilo-calcaire*

### Dégustation



*Cuvée équilibrée et dont la structure est parfaitement fondue  
dans l'ensemble*



*Nez complexe, fin, axé sur la rose, des notes d'écorces d'oranges,  
d'épices de Noël*



*Bouche lisse, sans accroche et nourricière*

### Gastronomie

*A déguster avec du gibier, une volaille*

### Garde

*Entre 8 à 10 ans selon les conditions de conservation*



**Domaine Michel Noëllat**

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

contact@domaine-michel-noellat.com