



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