



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



Robe intense et profonde



Aromatique étonnant par son caractère effusif et ouvert.

Très complexe associant le floral, l'épicé et le fruit rouge frais



Bouche, sphérique, est fidèle au cru et est envoiante

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

