



**MN**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Appellation régionale de  
Bourgogne

### Cépage

100 % Pinot Noir

### Température de service

13 à 15°

### Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %  
Phase de pré-fermentation à froid de 3 à 5 jours  
Puis une fermentation en cuves inox thermo régulées pendant 18 à 20 jours  
Elevage en barrique 30% et en cuve  
Mise en bouteille au domaine

### Vignoble

1,44 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne  
Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Rouge intense



Le nez est enveloppant, doux. Le poivre et le menthol s'expriment à l'oxygénation



Amplitude en bouche gourmand, riche

### Gastronomie

A déguster avec une viande rouge, un gibier, une volaille

### Garde

Entre 2 à 5 ans selon les conditions de conservation



Propriétaire récoltant à Vosne-Romanée

5 RUE DE LA FONTAINE - 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE

03 80 61 36 87 | [contact@domaine-michel-noellat.com](mailto:contact@domaine-michel-noellat.com) | [www.domaine-michel-noellat.com](http://www.domaine-michel-noellat.com)

SIRET : 378 880 975 00016 | N° TVA : FR 413 788 80975 | N°ACCISES : FR 093 117 E 1114