



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Appellation régionale de
Bourgogne

Cépage

100 % Aligoté

Température de service

8 à 10°

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage non égrappé

Débouillage pendant 24h en cuve inox (contrôle des températures par thermorégulation).

Elevage en demi-muid neuf à 30%,

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

3,46 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Belle robe blonde



Le nez est ouvert, franc. Sur des notes citronnées, florales. Bouche enveloppée et équilibrée par la tension du cépage



Ample et généreux, c'est un Aligoté de gastronomie

Gastronomie

Pour l'apéritif

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 | www.domaine-michel-noellat.com

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