



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Appellation Grand Cru

Cépage

100 % Pinot Noir

Température de service

13 à 15°

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 16 mois en fûts neuf à 70%
Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

0,47 hectares, avec une vigne de 80 ans en moyenne
Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Robe soutenue



Belle expression aromatique autour du poivré, des fruits rouges et légèrement vanillé.



Il est doté de tanins nobles et d'une belle longueur !

Gastronomie

A déguster avec une viande blanche ou une entrecôte

Garde

Entre 10 à 15 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