

**DM**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

**Appellation**

Appellation régionale de  
Bourgogne

**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 en cuve  
Mise en bouteille par le domaine

**Vignoble**

1,00 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne  
Avec un sol argilo-calcaire

**Dégustation**



Robe violine



Aromatique de liqueur de fruit, de cerise fraîche



Digeste et croquant

**Gastronomie**

A déguster pendant un barbecue, cuisine exotique ou épicé

**Garde**

Entre 2 à 3 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