



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 neufs à 70%

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

0,80 hectares, avec une vigne de 70 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



La robe annonce la richesse de la cuvée



Nez dense, fruits noirs. Notes complexes et caractère citronné



Quelle densité en bouche ! La complexité suit sur la finale
et la longueur est remarquable

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