



**MN**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Village

### 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 12 mois en fûts neufs à 30%

Mise en bouteille par le domaine

### Vignoble

1,5 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Robe soutenue



Nez mentholé et de chocolatine (chocolat vanillé).



La bouche est ronde et équilibrée. Très long, la finale se dessine autour de fruits rouges frais.

### Gastronomie

A déguster avec un gibier, un chapon ou du fromage

### Garde

Entre 6 à 8 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