



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

0,25 hectares, avec une vigne de 80 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Robe lumineuse et pleine d'intensité



Le nez, complexe et séduisant est subtil. Marqué par des notes fruits rouges frais (framboise) et noirs (baies de cassis). Des nuances florales légères et poivrées/ réglissées sont aussi présentes



Bouche puissante et structurée, des tanins élégants qui enveloppent le palais. Sa texture veloutée et persistante impressionne

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