



MN
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

1,34 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne
Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Joli rouge cerise, intense



Nez cassis et groseilles qui s'étire sur le sorbet framboise



La bouche est gourmande, juteuse et en parfait harmonie
avec le nez

Gastronomie

Une cuvée donnant du relief et pouvant autant accompagner un apéritif
qu'une belle côte de bœuf.

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 | www.domaine-michel-noellat.com

SIRET : 378 880 975 00016 | N° TVA : FR 413 788 80975 | N°ACCISES : FR 093 117 E 1114