



**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

0,81 hectares, avec une vigne de 70 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Robe profonde d'un rouge violacé



Une sensation de maturité est présente et est étirée par un léger boisé, bien intégré. Notes de fruits noirs, florale et réglisse



Une cuvée qui d'année en année offre plénitude et équilibre

### 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](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