



**MN**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Appellation régionale de  
Bourgogne

### Cépage

100 % Chardonnay

### Température de service

8 à 10°

### Vinification

Vendanges manuelles, pressurage non égrappé

Débouillage pendant 24h en cuve inox (contrôle des températures par thermorégulation).

Elevage en demi-muid neuf à 30%,

Mise en bouteille par le domaine

### Vignoble

1,6 hectares, avec une vigne de 30 à 35 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Robe brillante, jaune pâle



Cuvée étirée, fine et ciselée. L'aromatique s'exprime sur la  
minéralité, le citron vert et yuzu



Bouche équilibrée, salivante

### Gastronomie

Pour l'apéritif

### Garde

Entre 2 à 5 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