



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Appellation régionale de
Bourgogne

Cépage

100 % Chardonnay

Température de service

8 à 10°

Vinification

Vendanges manuelles, égrappage à 100 %
Débourbage 24h en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)
Elevage pendant 12 mois en demi-muid neuf à 30%
Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

0,64 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne
Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Belle robe, brillante et fraîche



La cuvée est dominée par la floralité. La fleur d'orange est bien présente,
comme à l'habitude et s'entre-mêle d'un ressort d'amandes fraîches



Bouche ample, crémeuse et délicate. La salinité prolonge la finale
dans la salivation

Gastronomie

A déguster à l'apéritif, avec une assiette de charcuterie ou un poisson

Garde

Entre 3 à 6 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