



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Village

Lieu-dit : Assemblage

Communes, Ormes et vignoux

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 12 mois en fûts neuf à 30%

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

1,10 hectares, avec une vigne de 60 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Très belle robe profonde



Cuvée riche, élégante et complexe



Structure souple et pleine de caractère. Notes de cannelle, d'épices fraîches et florales

Gastronomie

A déguster avec un gibier, un chapon ou du fromage

Garde

Entre 6 à 8 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