



**MN**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Appellation 1<sup>er</sup> 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 14 mois en fûts neufs à 50%

Mise en bouteille par le domaine

### Vignoble

0,15 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Très jolie robe



L'aération laisse se développer la complexité et la bouche, en lien avec le nez, reste axée sur la salinité et la fraîcheur.



D'une fraîcheur remarquable, la cuvée exprime des arômes citronnés.

### Gastronomie

A déguster avec de l'agneau ou une volaille

### Garde

Entre 8 à 10 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