



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Village

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 neufs à 30%

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

1,22 hectares, avec une vigne de 30 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Très jolie robe rubis



Le boisé se mêle aux jolis fruits rouges.

Le nez est concentré, riche.



Légèrement empyreumatique en bouche, la cuvée est pimpante et d'une grande pureté.

Gastronomie

A déguster avec Chapon de Bresse ou de l'Agneau

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