



**MN**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Appellation régionale de  
Bourgogne

### 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 en cuve  
Mise en bouteille par le domaine

### Vignoble

1,00 hectares, avec une vigne de 50 ans en moyenne  
Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



Robe violine, pourpre.



Aromatique mêlées de fruits noirs, épicés.



De bonne vivacité, la bouche est ample et donne une sensation "calcaire".

### Gastronomie

Une cuvée donnant du relief et pouvant autant accompagner un apéritif qu'une belle côte de bœuf.

### Garde

Entre 2 à 3 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