



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 pendant 12 mois en fûts neuf à 25%
Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

1,70 hectares, avec une vigne de 30 ans en moyenne
Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Belle robe "rouge passion" qui évoque le dynamisme de la cuvée.



Flaveurs de rose, violette sont accompagnées d'une touche de poivre blanc et de yuzu.



Bouche nourricière, ample et trame tannique fondue.

Gastronomie

A déguster avec grillade de Bœuf

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