



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Appellation régionale de
Bourgogne

Cépage

100 % Chardonnay

Température de service

8 à 10°

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage non égrappé

Débouillage pendant 24h en cuve inox (contrôle des températures par thermorégulation).

Élevage en demi-muid neuf à 30%,

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

hectares, avec une vigne de 30 à 35 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



La robe, jasmin, évoque le bon niveau de maturité des raisins.



Une dominante florale (tilleul) est soutenue par les parfums de noisettes. Léger boisé bien fondu.



La bouche est dense, riche se finissant sur une belle longueur.
La salinité de finale rafraîchit.

Gastronomie

Pour l'apéritif

Garde

Entre 2 à 5 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