



**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

1,00 hectares, avec une vigne de 10 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



La robe est rubis et la cuvée exalte des parfums floraux.



Pivoine, rose constituent la base aromatique de cette cuvée résolument tournée vers l'élégance.



Pour autant le grain de tannin s'affirme en bouche et donne relief et caractère à la finale.

### Gastronomie

A déguster avec du gibier, un chapon ou du fromage

### 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](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