



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

1,25 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



Rouge cerise.



Le nez est sanguin, donnant des impressions d'écorces d'oranges, de pamplemousse.

A l'aération, le fruit rouge délicat se met en avant.



La bouche est juteuse. Le tanin suave donne un touché impeccable.
très belle finale.

Gastronomie

A déguster avec une entrecôte, de la viande blanche

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