



**MM**  
Domaine  
Michel NOËLLAT

### Appellation

Appellation 1<sup>er</sup> Cru

### 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 14 mois en fûts neuf à 50%

Mise en bouteille par le domaine

### Vignoble

0,26 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

### Dégustation



La robe est limpide et appétante.



Au service la trame aromatique s'exprime sur les fruits noirs, avec une impression de densité.

L'aération affine ces perceptions et ne tarde pas à mettre en avant la baie de goji, cranberry et framboise.



En bouche, une touche de moka vient complexifier l'aromatique.

Cuvée riche, ample.

### Gastronomie

A déguster avec un gibier ou une volaille

### Garde

Entre 8 à 10 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