



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

1,5 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne
Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



La cuvée, équilibrée, s'approche déjà très bien dans jeunesse mais pourra aussi s'oublier en cave pour laisser se développer des aromatiques plus mûres.



Nez complexe, fin, jouant entre les notes florales, fruités et épicées.



La bouche est enveloppante, charnue tout en laissant la place à la fraîcheur.

Gastronomie

A déguster avec un 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 | www.domaine-michel-noellat.com

SIRET : 378 880 975 00016 | N° TVA : FR 413 788 80975 | N°ACCISES : FR 093 117 E 1114