



MN
Domaine
Michel NOËLLAT

Appellation

Appellation 1^{er} 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 16 mois en fûts neufs à 50%

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

0,15 hectares, avec une vigne de 40 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



D'une robe profonde et limpide, cette cuvée se dessine autour d'un haut niveau de maturité.



Un concentré de fruits et d'épices.



Le poivré, signature typique des Grands Vins du Domaine, s'exprime pleinement. Très belle longueur.

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 | www.domaine-michel-noellat.com

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