



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 neuf à 50%

Mise en bouteille par le domaine

Vignoble

1,80 hectares, avec une vigne de 70 ans en moyenne

Avec un sol argilo-calcaire

Dégustation



L'aromatique est complexe.



Le boisé entre en jeu pour donner un support aux saveurs de fruits noirs et florales capiteuses.



De la profondeur, de la rondeur vont caractériser la bouche.

La longueur n'est pas en reste.

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