



### Vinification :

**Vendanges Manuelles, égrappage à 100%**

**Phase de pré-fermentaire à froid de 3 jours à 5 jours**

**Cuaison de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)**

### Elevage :

**Elevage en fûts neufs (30%) pendant 16 mois**

**Mise en bouteilles au Domaine**

### Dégustation :

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	1.60 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	50 ans
<b>Accompagnement</b>	Côte de Bœuf/Magret de canard/Fromage
<b>Température de service</b>	13 à 15°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation



**Robe rouge cerise assez soutenu, fraîche**



**Riche, fruits rouges et notes de sous-bois**



**Belle attaque, ample, bon équilibre**

Domaine Michel NOËLLAT  
5 rue de la Fontaine  
21700 VOSNE ROMANÉE  
[contact@domaine-michel-noellat.com](mailto:contact@domaine-michel-noellat.com)