



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 14 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

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



Rouge Indien.



Notes pâtisseries, vanillées (gousse de vanille) et fruit rouges frais.



Bouche fine, élégante et croquante.

Domaine Michel NOËLLAT
5 rue de la Fontaine
21700 VOSNE ROMANÉE
contact@domaine-michel-noellat.com