



### 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 :

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	1.00 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	10 ans
<b>Accompagnement</b>	Gibier/Chapon/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 profonde et jeune.



Nez floral, capiteux (Lys), boisé.



Bouche très concentrée, Tanins mûrs.

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