



Domaine Les Hautes Noëllles - Erythra

Proefnotitie: Een roze kleur met lichte oranje reflecties. Troebele wijn voor maximale textuur. Aroma's van roos, grapefruit, gekonfijte zure kers en bergamot. Een ronde aanzet van rood fruit, met name watermeloen, gevolgd door een lichte bitterheid die een lange afdrank begeleidt.

Druivensoort(en): 100% Grolleau Gris
Herkomstland: Frankrijk
Wijnregio: Loire
Type sluiting: Kurk
Type wijn: Stil - rosé - droog

Wijnstijl: Gestructureerd & Rond

Over de wijngaard: Deze bijzondere cuvée van 100% Grolleau Gris uit de Pays de Retz biedt een verrassende en unieke expressie van het druivenras. De circa 30 jaar oude wijnstokken staan op bodems van zand en fijne silt op micaschist, wat zorgt voor finesse en subtiele mineraliteit. Met opbrengsten van circa 60 hl/ha ontstaat een karaktervolle en eigenzinnige wijn, die de veelzijdigheid van Grolleau Gris op een vernieuwende manier laat proeven.

Productiemethode: De druiven worden met de hand geoogst en in kleine kisten vervoerd, waarbij zowel in de wijngaard als in de kelder zorgvuldig wordt geselecteerd. Door meerdere plukmomenten worden enkel de best rijpe druiven gebruikt. De vergisting verloopt spontaan, met dagelijkse pigeage en remontage om extractie en structuur te optimaliseren. Na het overhevelen rijpt de wijn circa 9 maanden, zonder filtratie of klaring, wat zorgt voor een puur en karaktervol eindresultaat. De productie bedraagt circa 3.000 flessen per oogstjaar.

Wijn & spijs: Om in een goed humeur te openen met een lekker gerecht; bij voorkeur binnen 3 jaar voor een optimale smaakbeleving. Past uitstekend bij curry met kip en kokosmelk, harde kazen en tataki van tonijn met oosterse smaken.

Ideale drinktemperatuur: 11°C

Loire | oceaan | bodem | vakmanschap | balans

Het verhaal achter de wijn:

Domaine Les Hautes Noëllles, gelegen in Saint-Léger-les-Vignes nabij Nantes, produceert onder andere verfijnde Muscadet-wijnen waarin terroir centraal staat. Onder invloed van de Atlantische Oceaan en met een volledig biologische werkwijze ontstaan frisse, minerale en elegante wijnen.

Met respect voor natuur en traditie, handmatige oogst en rijping “sur lie” ontwikkelen de wijnen extra diepgang en finesse. Het resultaat is een pure, gastronomische stijl met een heldere expressie van herkomst en karakter.

