



## Domaine Les Hautes Noëllles - Florès

**Proefnotitie:** Deze Grolleau Gris heeft een geelroze tint. Aroma's van grapefruit en exotisch fruit met een vleugje witte peper. Levendig in de mond. Na een soepele, ronde en fruitige aanzet onthult de wijn zich als een genereuze wijn met een lichte en delicate bittere afdronk. De neus is open en wordt gedomineerd door aroma's van geel en exotisch fruit.

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

**Wijnstijl:** Exotisch & Levendig

**Over de wijngaard:** Deze Grolleau Gris uit de Pays Nantais is afkomstig van circa 20 jaar oude wijnstokken en biedt een verrassende, gastronomische interpretatie van het druivenras. De bodems van zandige leem op schalie dragen bij aan een frisse structuur en subtiele mineraliteit. Met opbrengsten van circa 60 hl/ha ontstaat een toegankelijke maar karaktervolle wijn, waarbij de naam Florès – symbool voor bloei en ontwikkeling – perfect aansluit bij het expressieve en vernieuwende karakter van deze cuvée.

**Productiemethode:** De druiven worden met de hand geogst en ondergaan een langzame pneumatische persing voor optimale aromatische extractie. Na een temperatuurgecontroleerde bezinking volgt de fermentatie, waarbij geen malolactische gisting plaatsvindt om de frisheid te behouden.

Voor het bottelen wordt de wijn licht gefilterd, wat zorgt voor een zuivere en expressieve stijl. De productie bedraagt circa 9.000 flessen per oogstjaar.

**Wijn & spijs:** Ideaal om ontspannen van te genieten met vrienden. Drink de wijn bij Oosterse gerechten, zoals curry met kerrie en kokos en loempia's of bij aardappelsalade met haring en gegrilde inktvis. Binnen 5 jaar drinken om optimaal van de fruitsmaken te kunnen genieten.

**Ideale drinktemperatuur:** 12°C Deze wijn dient koel, maar niet ijskoud geserveerd te worden.

*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.

