



## Domaine Les Hautes Noëllés - Galénée

**Proefnotitie:** De wijn opent snel en de aanzet is weelderig. Tonen van kers en zwarte bes worden ondersteund door een prachtige kruidige afdrank, met een overheersend peperig karakter. De tannines van deze soepele wijn maken hem geschikt voor een breed scala aan gerechten, zowel voor vegetariërs als vleeseters.

<b>Druivensoort(en):</b>	100% Grolleau Noir
<b>Herkomstland:</b>	Frankrijk
<b>Wijnregio:</b>	Loire
<b>Type sluiting:</b>	Kurk
<b>Type wijn:</b>	Stil - Rood - droog
<b>Alcoholpercentage:</b>	12%
<b>Wijnstijl:</b>	Weelderig & Kruidig



**Over de wijngaard:** Deze Grolleau Noir uit de Loire is afkomstig van percelen met wijnstokken van 15 tot 30 jaar oud en kenmerkt zich door een licht, fris en fruitig karakter. De bodems van zand en silt dragen bij aan een soepele structuur en toegankelijke stijl.

De cuvée Galénée, verwijzend naar de serene rust van de zee, weerspiegelt dit karakter perfect: een levendige, natuurlijke rode wijn met een speelse en verfrissende expressie.

**Productiemethode:** De wijn wordt spontaan vergist met inheemse gisten via een korte carbonische maceratie van circa een week, wat zorgt voor een fruitige en expressieve stijl. Vervolgens rijpt de wijn zes maanden in roestvrijstalen tanks om zijn frisheid te behouden.

Er vindt geen klaring of filtratie plaats, waardoor het pure karakter behouden blijft. De productie bedraagt circa 7.000 flessen per oogstjaar.

**Wijn & spijs:** Past bij een breed scala aan gerechten, zowel vlees- als groentegerechten en bij zachte koemelkkazen. Bij voorkeur binnen 3 tot 5 jaar genuttigd om de fruitigheid optimaal te kunnen waarderen.

**Ideale drinktemperatuur:** Het lekkerst geserveerd op 15°C, vergezeld van een flinke scheut gezelligheid.

*Loire | oceaan | bodem | vakmanschap | balans*

### Het verhaal achter de wijn:

Domaine Les Hautes Noëllés, 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.