



Domaine Les Hautes Noëllles - AOP Muscadet Côtes de Grandlieu "Les Hautes Noëllles"

Proefnotitie: Goudgele tinten met aroma's van appel en vanille met een vleugje hazelnoot. Vol in de mond met een uitstekende structuur en veel fruit. De gekonfijte tonen geven de wijn een extra vleugje subtiliteit en een lange afdrank. Deze wijn dient voor het serveren gedecanteerd te worden.

Druivensoort(en):	100% Melon de Bourgogne
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Loire
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - wit - droog
Alcoholpercentage:	12%
Wijnstijl:	Subtiel & Gestructureerd



Over de wijngaard: Deze wijn is afkomstig van het oudste perceel van het domein, waar met grote zorg wijnstokken van circa 100 jaar oud worden onderhouden. De ondiepe bodems van zand en klei op micaschist geven de wijn een uitgesproken en uniek karakter. Met zeer lage opbrengsten van circa 25 hl/ha en een zorgvuldige snoei volgens het Guyot-systeem wordt maximale concentratie en kwaliteit in de druiven bereikt.

Productiemethode: De druiven worden volledig met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd, gevolgd door een lichte maceratie vóór het persen. De wijn ondergaat een natuurlijke vergisting en rijping op eikenhouten vaten, waarbij hij gedurende de winter op zijn gistbezinsel blijft liggen voor extra complexiteit.

Na minimaal 12 maanden rijping wordt de wijn ongefilterd gebotteld, wat bijdraagt aan zijn pure en krachtige karakter. De productie is zeer beperkt, met circa 2.000 flessen per oogstjaar.

Wijn & spijs: Deze wijn gaat goed samen met wat rijkere gerechten met schaal- en schelpdieren, maar ook bij kalfswezerik, Bresse kip en gebakken ganzen- of eendenlever. Geniet nu van de wijn of binnen 20 jaar, bij voorkeur aan zee!

Ideale drinktemperatuur: 12°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.