



Domaine Les Hautes Noëllles - AOP Muscadet Côtes de Grandlieu/ Lie "Les Parcelles"

Proefnotitie: Lichtgroen van kleur met bloemige aroma's van witte perziken, grapefruit en groene appels, die evolueren naar minerale tonen. Heerlijke citroenachtige zuurgraad en een lichte natuurlijke sprankeling die fris en dorstlessend is bij de eerste slok, alvorens een goede structuur te onthullen en plaats te maken voor een afdrank met fruit en amandel.

Druivensoort(en):	100% Melon de Bourgogne
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Loire
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - wit - droog

Wijnstijl: Gestructureerd & Dorstlessend

Over de wijngaard: De percelen voor deze Muscadet-Côtes-de-Grandlieu, gelegen rond Lac de Grand-Lieu, vormen samen een zorgvuldig samengestelde blend waarin elk stuk wijngaard zijn eigen bijdrage levert. De wijnstokken, met een gemiddelde leeftijd van circa 40 jaar, wortelen in een ondiepe, steenachtige bodem van zandige kleileem met kwarts en micaschist, wat zorgt voor een uitgesproken mineraliteit en finesse. Met gecontroleerde opbrengsten en een doordachte snoei volgens het Guyot-systeem wordt de kwaliteit van de druiven gewaarborgd. Het resultaat is een frisse, zuivere en fruitige Muscadet, die zijn terroir helder weerspiegelt.

Productiemethode: De druiven worden handmatig geoogst en per perceel apart gevinifieerd. Na bezinking van het sap volgt een gecontroleerde fermentatie bij circa 18 °C. De wijnen rijpen vervolgens ongeveer zes maanden op hun fijne gistbezinksel, zonder overheveling. De assemblage en botteling vinden plaats in maart of april, met één botteling per oogstjaar om de kwaliteit en consistentie te waarborgen. Jaarlijks worden circa 40.000 flessen geproduceerd.

Wijn & spijs: Deze wijn combineert met tal van eenvoudige, lichte gerechten, zoals gerechten met makreel, kabeljauw, seafood in het algemeen en geiten- en schapenkaas. Binnen 3 jaar openen om optimaal van de frisheid van de wijn te genieten.

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.

