



Domaine Les Hautes Noëllles - AOP Muscadet Côtes de Grandlieu/ lie "Zéphyr"

Proefnotitie: In de neus aroma's van wit fruit met tonen van amandelen. In de smaak vinden we een expressie van structuur, volume en mineraliteit, afkomstig van het schist- en zoute terroir. Er komen licht steenachtige tonen naar voren, maar het heerlijke, weelderige karakter blijft behouden.

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

Wijnstijl: Weelderig & Mineraal

Over de wijngaard: Deze wijn is afkomstig van een zorgvuldige perceelselectie op een zuidoostelijk georiënteerd plateau, wat bijdraagt aan rijpheid en behoud van frisheid. De circa 40 jaar oude wijnstokken staan op bodems van zand op amfiboliet, wat zorgt voor een complex en uitgesproken mineraal karakter. Met lage opbrengsten van ongeveer 35 hl/ha wordt de kwaliteit en concentratie van de druiven optimaal gewaarborgd.

Productiemethode: De druiven worden handmatig geoogst en zorgvuldig geselecteerd, waarna spontane vergisting met inheemse gisten plaatsvindt. De wijn rijpt minimaal 24 maanden in ondergrondse tanks, wat zorgt voor extra diepgang en complexiteit.

Er vindt geen klaring plaats en slechts indien nodig een lichte filtratie, om het pure karakter van de wijn te behouden. De productie is beperkt tot circa 6.000 flessen per oogstjaar.

Wijn & spijs: Deze gaat klassiek goed samen met schaal- en schelpdieren, zoals een carpaccio van sint-jakobsschelpen en een licht rivierkreeftcurry met pasta, maar ook bij kalfsvlees doet hij het goed. Geniet nu van de wijn of in ieder geval in de komende 10 jaar.

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.

