



## Domaine Les Hautes Noëllés - Zoï

**Proefnotitie:** Intense neus met aroma's van rood fruit. In de smaak structuur, volume en mineraliteit van het zilte terroir. Tannine tonen in de mond met een volle en soepele afdronk.

<b>Druivensoort(en):</b>	40% Merlot   40% Grolleau Noir   20% Cabernet Franc
<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>	Intens & Gestructureerd

**Over de wijngaard:** Deze cuvée is een assemblage van Merlot (40%), Grolleau Noir (40%) en Cabernet Franc (20%) en biedt een toegankelijke, veelzijdige stijl. De wijnstokken, tussen de 10 en 20 jaar oud, staan aangeplant op steenachtige zandige kleileem op micaschist, wat zorgt voor structuur en een subtiele mineraliteit.

Het resultaat is een evenwichtige wijn met een breed inzetbaar karakter, geschikt voor uiteenlopende momenten en gerechten.

**Productiemethode:** De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd, waarna de fermentatie plaatsvindt met inheemse gisten. De wijn rijpt vervolgens 15 tot 18 maanden in ondergrondse tanks, wat zorgt voor balans en complexiteit.

Er vindt geen klaring of filtratie plaats, waardoor het pure karakter behouden blijft. De productie bedraagt circa 6.000 flessen per oogstjaar

**Wijn & spijs:** Breed inzetbaar op verschillende momenten en bij verschillende gerechten, zoals stoofgerechten met kip en varken, tournedos en Griekse moussaka. Open de fles op een dag dat je in een goede bui bent voor een proeverij, bij voorkeur binnen 10 jaar.

**Ideale drinktemperatuur:** 16°C

*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.

