

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU

« LES PARCELLES » 2023

Domaine des Hautes Noëllles



Situation : Le Domaine Les Hautes Noëllles est une propriété familiale créée dans les années 1930 sur la commune de St Léger les Vignes. Planté principalement avec le cépage Melon de Bourgogne, et situé aux abords du lac de Grandlieu, le vignoble produit des Muscadets d'une grande fraîcheur. Afin de préserver l'environnement, Le Domaine Les Hautes Noëllles est engagé dans une démarche de

culture Biologique. Depuis de nombreuses années déjà, l'exploitation a banni tout herbicide en revenant à des pratiques anciennes comme les labours qui permettent à leurs vins d'exprimer de manière plus forte le terroir et le travail dans les vignes. De même, sont exclu de leurs parcelles tout produit chimique, privilégiant des produits naturels à base de cuivre et de soufre, et aussi de plantes (tisanes de prêle, ortie - huiles essentielles de lavandin, d'eucalyptus...) Aujourd'hui, tous les vins blancs du Domaine Les Hautes Noëllles sont certifiés BIO.

Encépagement : Melon de bourgogne, vigne de 30 ans

Terroir : Sable et argile sur micaschiste, sol peu profond

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2023-2025

Observations : Ce Muscadet tire sa typicité de son terroir : Les Côtes de Grandlieu. Le nez est empreint d'une grande minéralité, de notes iodées ainsi que de fleurs blanches printanières (aubépine, acacias). D'une attaque nette et franche, la bouche révèle des saveurs de fleurs blanches. Un registre salin et iodé nous tapisse le palais. La finale est longue et persistante rehaussée par une belle fraîcheur et des saveurs maritimes intenses.

Quelques accords : L'incontournable Plateau de fruits de mer, Sandre au beurre blanc, Dos de Cabillaud en papillote.

