

VAL DE LOIRE 2020

« VOULEZ-VOUS GAMAY AVEC MOI ? »

Domaine des Hautes Noëllés



Situation : Le Domaine « Les Hautes Noëllés » est une propriété familiale de 28 ha créée dans les années 1930 sur la commune de St Léger les Vignes, à 15km de Nantes, au cœur de la plus jeune appellation du muscadet : Les Côtes de Grandlieu.

Repris en 2020 par Juliane et Jean-Gabriel Tridon, qui bénéficie de la conversion biologique initiée en 2010 par le précédent propriétaire, ainsi que des

investissements dans le matériel et les bâtiments techniques pour travailler avec rigueur et précision en vigne comme à la cave.

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 du domaine Les Hautes Noëllés sont certifiés BIO.

Encépagement : Gamay 100%

Terroir : Sable et argile sur micaschiste, sol peu profond

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse des arômes

Observations : C'est la gourmandise qui caractérise d'abord ce vin qui se développe sur des notes de petits fruits rouges et de poivre noir. On adore ce nez franc et serein de vin décomplexé. D'une texture tendre et juteuse, sa personnalité est basée sur un tactile fruité, harmonieusement équilibré. Ce plaisir gustatif est enrichi par une finale fraîche, poivrée et désaltérante. Vin de plaisir immédiat.

Accords Gourmands : raclette, planche de cochonnailles, un pot au feu...