

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU

« SUROIT » 2020

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 exclus 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 45 ans

Terroir : Limons sable, Limon sur schistes, sol peu profond

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2027

Observations : Ce Muscadet tire sa typicité de son terroir, il est issu d'une fermentation spontanée, d'un élevage de 3 ans en cuve souterraine. Le nez est très expressif, sur des notes riches de fruits blanc mûrs et agrumes confits. La bouche, elle, est d'une attaque ronde avec une belle acidité persistante sur des notes de pêche de vigne et melon.

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

