

VAL DE LOIRE

« BABORD »

Les Hautes Noelles



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 du Domaine sont certifiés BIO.

Encépagement : Gamay 100%

Terroir : Sables et graviers.

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.