

Muscadet Côtes de Grandlieu/lie « Les Hautes Noëllles »



Le nom de cette cuvée vient de la référence cadastrale de la parcelle. Ce sont les plus vieilles vignes du domaine (+ de 80 ans). Elles ont toujours été exploitées par nos soins. Cette cuvée est volontairement limitée à seulement 2000 bouteilles par millésime.

The name of this cuvee comes from the cadastral register. These are the oldest vines in the domain (over 80 years). They have always been farmed by us. This wine is deliberately limited to only 2000 bottles per year.

<u>Cépage / Variety</u>	100% Melon de Bourgogne
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	80 ans / 80 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sable et argile sur micaschiste, sol peu profond / Sand and clay on micaschist, shallow soil.
<u>Vinification / Wine making</u>	<p>Récolte manuelle exclusivement avec tri de la vendange. Les raisins subissent une légère macération avant le pressurage. Les jus sont ensuite débourbés afin d'obtenir une grande finesse aromatique.</p> <p>La fermentation et l'élevage se passent en fûts de chêne renouvelés par quart tous les ans.</p> <p>Pendant l'hiver, le vin reste sur ses lies qui sont bâtonnées régulièrement.</p> <p>La mise en bouteille a lieu après 12 mois d'élevage minimum.</p> <p>Manual harvest with sorting of the grapes.</p> <p>The grapes undergo a slight maceration before pressing.</p> <p>Must settling to obtain a high aromatic finesse.</p> <p>The fermentation and aging take place in oak barrels, a quarter of which are renewed every year.</p> <p>During the winter, the wine remains on its lees which are regularly stirred.</p> <p>The bottling takes place after at least 12 months of ageing.</p>
<u>Dégustation / Tasting</u>	<p>Robe aux reflets dorés.</p> <p>Nez de pomme, de vanille avec une touche de noisette. Bouche ample avec une grande structure et beaucoup de fruits. Finale longue.</p> <p>Ce vin demande à être carafé avant la dégustation.</p> <p>Golden reflection robe. Nose of apple, vanilla with a hint of hazelnut. Ample on the mouth with a great structure and many fruit. Long finish.</p> <p>This wine needs to be decanted before tasting.</p>
<u>Conservation / Storage</u>	5 à 7 ans / 5 to 7 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Homard, St Jacques aux épices, palourdes aux tagliatelles, viandes blanches, ris de veau aux morilles / Lobster, spicy scallops, tagliatelle with clams, white meat, calf sweetbreads with morels.

SCEV DOMAINE LES HAUTES NOELLES

La haute Galerie - 44710 ST LEGER LES VIGNES

Tél : 02 40 31 53 49