

DOMAINE DES GRANITS

Les Noëllés 2022

28,16\$

* Prix de détail suggéré

 En conversion

\$	Frais de service	2,82\$
	Code produit	15320314
\$	Prix licencié	24.47\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
📍	Région	Vallée de la Loire
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Melon de Bourgogne (Muscadet) 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La famille Cormerais cultive la vigne depuis 1900 (six générations) sur ce domaine de 40 ha, situé dans un joli petit village de vignerons en bordure de la Maine. En 2015, Bertrand Cormerais, installé en 1994, s'est associé avec Anthony Branger. Après la récolte 2021, Benjamin Cormerais, le fils, a repris le clos d'un vigneron retraité pour produire sa propre cuvée, le Clos des Noëllés, sur 3,6 ha, toujours en tandem avec Anthony Branger.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un Muscadet remarquable! Arômes de fleurs blanches, "minéral", invitant! En bouche, ce vin n'est pas construit sur une acidité agressive. La vivacité qui plaît du Muscadet est enrobée d'une texture que nous qualifions "d'arrondie". Persistant, notes iodées... le rêve pour accompagner les crustacés, pour débiter la soirée à l'apéro.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La parcelle du Clos les Noëllés est le point culminant du Village de Maisdon sur Sèvre. Les raisins de Melon de Bourgogne sont récoltés à la main pendant la nuit et pressés immédiatement. Fermentation spontanée à partir de levures indigènes en cuves béton, sous terre! Les Noëllés est élevé sur lies fines pendant 7 à 9 mois jusqu'à filtration légère, sans collage avant la mise en bouteille.



HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration