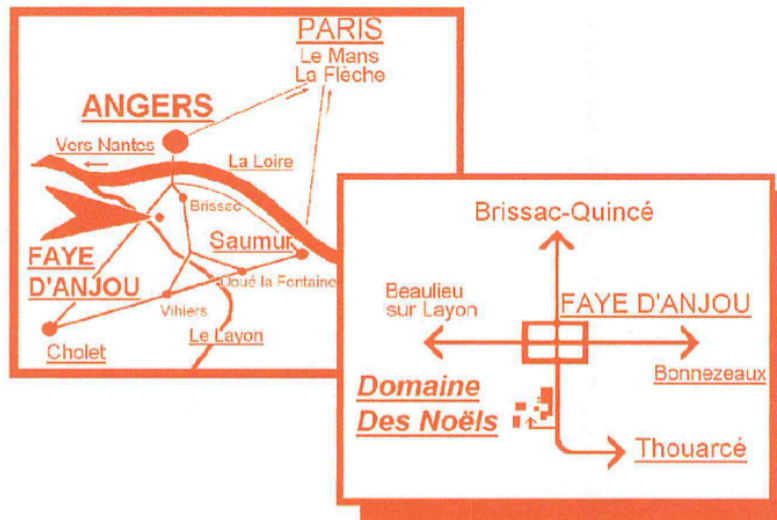


DOMAINE DES NOELS



IDENTITE

Le Domaine des Noël's est situé dans le vignoble du Val de Loire, plus précisément en Anjou dans le Maine et Loire, à Faye d'Anjou.



Les parcelles de vignes s'étalent sur 3 communes: Faye d'Anjou, Faveraye-Machelles et Thouarcé. Au total, la superficie du domaine atteint 30 hectares. 14 vins sont élaborés et vinifiés sur le domaine dont 9 vins AOC et 1 vin IGP, répartis selon les appellations suivantes:

- Coteaux du Layon
- Anjou Blanc
- Sauvignon
- Anjou Gamay
- Anjou Rouge
- Anjou-Villages
- Rosé de Loire
- Cabernet d'Anjou
- Rosé d'Anjou
- Crémant de Loire Brut
- Crémant de Loire Rosé

COTEAUX DU LAYON 2013

Le vignoble

Parcelles situées à Faye d'Anjou

Sol schisteux

Cépage : Chenin blanc

Les vendanges

Manuelles avec plusieurs tris

*Sélection de grains issus de
passerillage*

La conservation

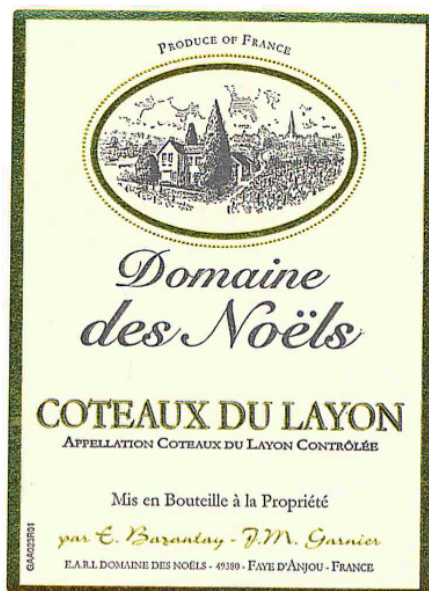
Durée : 7 à 15 ans

Position : couchée

Température : 8°C à 12°C

Sur la bouteille

Alcool: 12,5%



La dégustation

Vin blanc moelleux

*Robe d'or vert pâle, qui s'enrichit de
reflets dorés avec les années
Notes de fruits exotiques, d'acacias
et de coing*

*Parfums de figues et de raisins
confits par le soleil*

Les conseils du sommelier

A servir entre 6°C et 8°C

En apéritif

*Accompagne le foie gras, les viandes
blanches, le roquefort et certains
desserts*

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

COTEAUX DU LAYON

VIEILLES VIGNES 2014

La dégustation

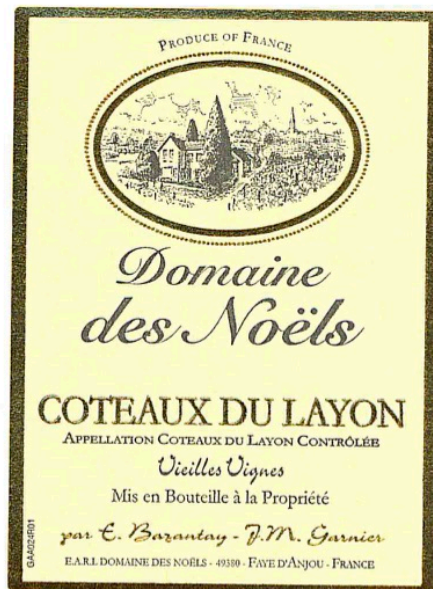
*Vin blanc moelleux
Robe d'or vert pâle, qui s'enrichit de
reflets dorés avec les années
Notes de fruits exotiques, d'acacias et
de coing
Parfums de figues et de raisins confits
par le soleil*

Les conseils du sommelier

*A servir entre 6°C et 8°C
En apéritif
Accompagne le foie gras, les viandes
blanches, le roquefort et certains
desserts*

Sur la bouteille

Alcool: 12,5%



Le vignoble

*Parcelles de vieilles vignes
situées sur le Coteau des Noël's
à Faye d'Anjou - Sol schisteux
Cépage : Chenin blanc*

Les vendanges

*Manuelles avec plusieurs tris
Sélection de grains issus de
passerillage et pourriture noble*

La conservation

*Durée: 7 à 15 ans
Position: couchée
Température: 8°C à 12°C*

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

COTEAUX DU LAYON

FAYE 2013

Le vignoble

Parcelles situées à Faye d'Anjou

Sol schisteux

Cépage: Chenin

Les vendanges

Manuelles

Sélection de pourriture noble

La conservation

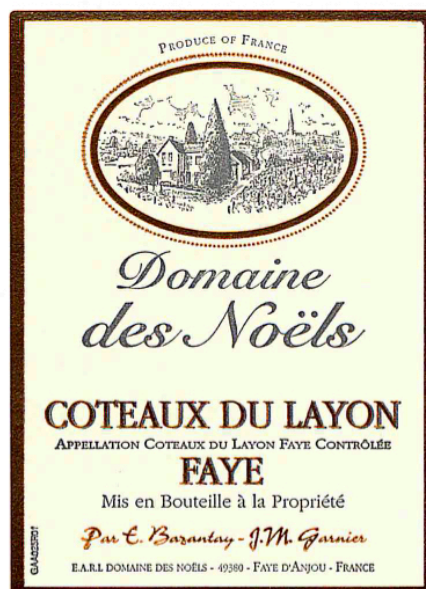
Durée: 5 à 10 ans

Position: couchée

Température: 8°C à 10°C

Sur la bouteille

Alcool: 12,5%



La dégustation

Vin blanc liquoreux

*Robe d'or vert pâle, qui s'enrichit
de reflets dorés avec les années*

*Notes de fruits exotiques, d'acacia
et de coing*

*Parfums de figues et de raisins
confits par le soleil*

Les conseils du sommelier

A servir entre 6 à 8°C

Idéal pour l'apéritif

*Accompagne le foie gras, les filets
de canard, le roquefort et les
desserts.*

ANJOU BLANC 2013

Le vignoble

Thouarcé et Faye d'Anjou

Sol schisteux

Cépages: Chenin

Vendanges manuelles

*Fermentation en cuve à
température régulée entre 16°C
et 20°C*

La conservation

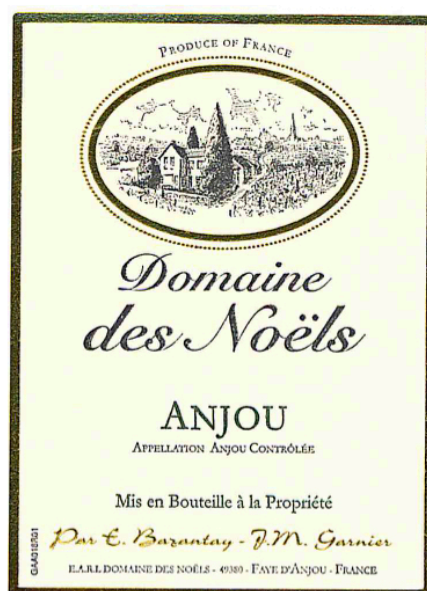
Durée : 2 à 5 ans

Position : couchée

Température : 12°C à 18°C

Sur la bouteille

Alcool: 12,8%



La dégustation

Vin blanc sec

Robe jaune vert pâle

Nez aromatique fleur d'acacias

*Bouche fruitée avec une pointe
d'amertume*

Les conseils du sommelier

A servir entre 6°C et 10°C,

*Accompagne les poissons de Loire, les
coquilles Saint Jacques et les entrées
froides*

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

SAUVIGNON

2014

IGP VAL DE LOIRE

Le vignoble

*Les parcelles sont situées à Faye
d'Anjou et Rochefort sur Loire*

Sol schisteux

Cépage : Sauvignon Blanc

Vendanges et Vinification

*Macération pelliculaire (6h) à
froid*

*Fermentation en cuve avec
contrôle de température (entre
15°C et 18°C)*

La conservation

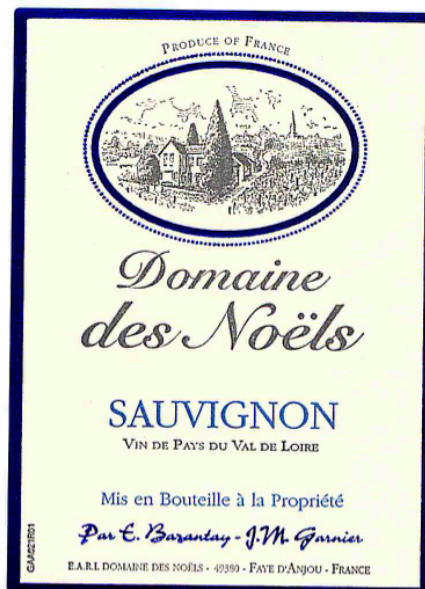
Durée: 2 ans

Position: couchée

Température: 12°C à 16°C

Sur la bouteille

Alcool: 12%



La dégustation

Vin blanc sec

Robe vert pâle

*Nez floral, pointe de buis, avec
une bouche légèrement acidulée*

Les conseils du sommelier

A servir entre 8 et 10°C

A déguster à l'apéritif

*Accompagne les poissons grillés, les
fruits de mer et les coquilles Saint
Jacques*

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

ROSE D'ANJOU 2014

Le vignoble

*Les parcelles sont situées à Faye
d'Anjou, Thouarcé, Faveraye-Machelles
Sol argilo-schisteux
Cépages: Grolleau noir, Pineau d'Aunis,
Gamay*

Vendanges

Manuelle

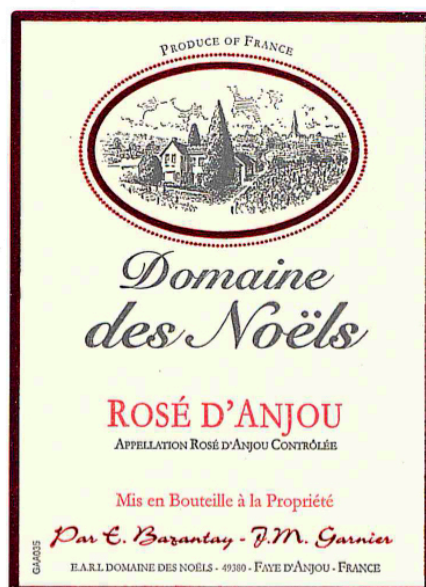
*Les raisins sont cueillis à la main et mis
en benne basculante et vibrante*

La conservation

Durée: 1 à 3 ans

Position: couchée

Température: 10°C à 16°C



La dégustation

Vin rosé tendre

*Teinte rose orangée avec des reflets
violets*

*Fruits exotiques et notes de fruits
rouges*

Les conseils du sommelier

A servir entre 8°C à 10°C

En apéritif

*Accompagne la cuisine estivale, les
plats asiatiques et les entrées*

Sur la bouteille

Alcool: 11%

ERIC BAZANTAY - JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

CABERNET D'ANJOU

2014

LIGER D'OR 2015

Le vignoble

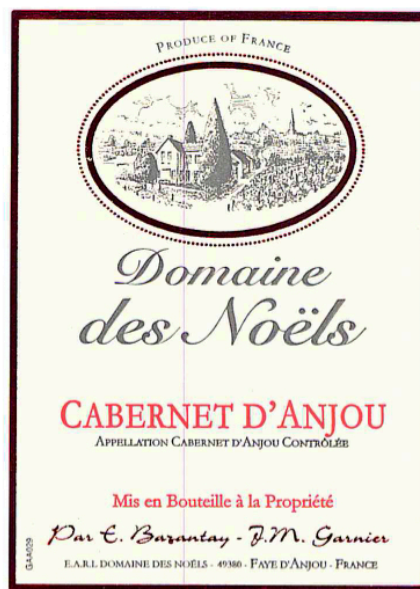
*Les parcelles sont situées à
Thouarcé et Faye d'Anjou
Sols argilo-schisteux
Cépages: Cabernet franc (65%),
Cabernet Sauvignon (35%)*

Vendanges et vinification

*50% manuelles
50% à la machine
Macération pelliculaire en cuves
inox et fermentation*

La conservation

*Durée : 2 à 5 ans
Température: 10°C à 16°C*



La dégustation

*Rosé demi-sec
Robe rose orangée avec des reflets
violets
Déliçats arômes de fruits rouges
Souple et agréable en bouche*

Les conseils du sommelier

*Servir frais (6°C à 8°C)
Accompagne à merveille les entrées
chaudes, la charcuterie, la cuisine
épicée et les desserts aux fruits*

Sur la bouteille

Alcool: 11,4%

ERIC BAZANTAY- JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

ANJOU GAMAY 2014

Le vignoble

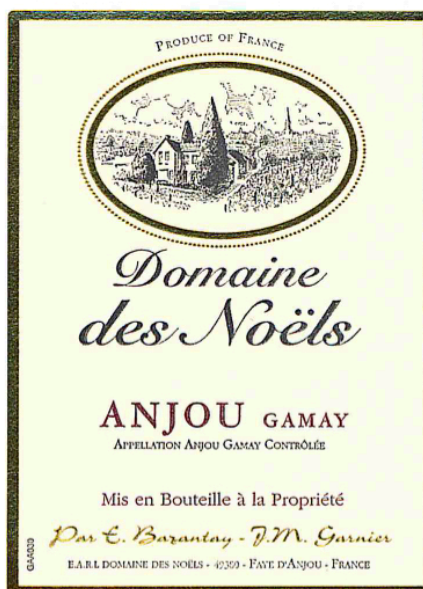
*Parcelles situées à Thouarcé et
Faye d'Anjou
Sol argilo-schisteux
Cépages: Gamay noir à jus blanc*

Vendanges et Vinification

*Vendanges manuelles
Macération semi-carbonique en
grappes entières*

La conservation

*Durée: 2 à 5 ans
Position: couchée
Température: 10°C à 14°C*



La dégustation

*Vin rouge, frais et léger
Robe profonde couleur grenat avec
reflets violets
Arômes subtils et veloutés au nez
Fruité et très souple sur le palais*

Les conseils du sommelier

*A servir frais (entre 8°C et 10°C)
Accompagne la charcuterie, les
viandes rouges, gibiers ainsi que les
fromages légers*

Sur la bouteille

Alcool: 12,5°

ERIC BAZANTAY - JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

ANJOU ROUGE

2013

Le vignoble

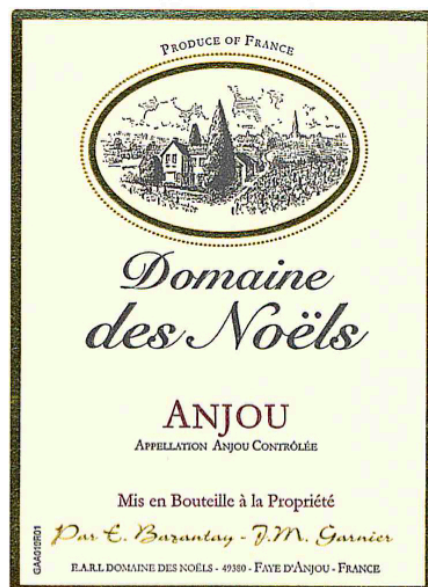
*Parcelles situées à Thouarcé et
Faveraye Machelle
Sol argilo-schisteux
Cépages: Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon*

Vendanges

50% Manuelles, 50% Mécaniques

La conservation

*Durée: 2 à 5 ans
Position: couchée
Température: 10°C à 14°C*



La dégustation

*Vin rouge, structuré
Robe profonde couleur grenat
Notes de cassis et framboise bien
mûre
Bouche veloutée, caractère rond et
tannins soyeux*

Les conseils du sommelier

*A servir entre 12°C et 14°C
Accompagne la charcuterie, les
viandes rouges, gibiers ainsi que les
fromages légers*

Sur la bouteille

Alcool: 12,5%

ERIC BAZANTAY - JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

ANJOU VILLAGES 2013

Le vignoble

*Faye d'Anjou
Sol argilo-sableux
Cépage : Cabernet franc*

Vendanges et vinification

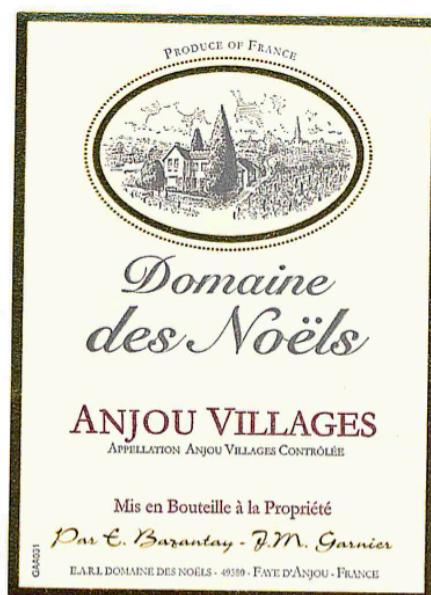
*Vendanges manuelles
Fermentation en cuve pendant
25 jours*

La conservation

*Durée : 3 à 10 ans
Position : couchée
Température : 12°C à 18°C*

Sur la bouteille

Alcool: 12,5%



La dégustation

*Vin rouge
Notes de fruits mûrs
Arômes de fruits rouges
Bouche ample et fruitée avec une
note de café vanillé*

Les conseils du sommelier

*A servir à 14°C
Accompagne les viandes rouges
et les fromages*

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

CREMANT DE LOIRE

BLANC

BRUT / DEMI-SEC



Le vignoble

*Parcelles situées à Faye d'Anjou ,
Thouarcé et Rochefort sur Loire*

Sol argilo-schisteux

*Cépages: Chenin, Chardonnay,
Cabernet franc*

Vendanges

Manuelle

*Les raisins sont ramassés avec le plus
grand soin en caisse de 22kg*

La Vinification

Pressurage délicat

*Elevage en bouteilles puis sur lattes,
pendant 15 mois minimum*

Remuage des bouteilles à la main

Sur la bouteille

Alcool: 13%

La dégustation

*Vin effervescent blanc avec de
fines bulles*

*Nez d'agrumes, fleurs blanches
et pain frais*

*Bouche fine et pleine de
fraîcheur*

La conservation

Position: couchée

*Vin à garder en cave 2 ans
entre 12°C/16°C*

Les Conseils du sommelier

A servir entre 7 et 8°C

Le brut à l'apéritif

Le demi-sec avec les desserts

ERIC BAZANTAY - JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

CRÉMANT DE LOIRE ROSE BRUT



Le vignoble

*Parcelles situées à Faye d'Anjou
et Thouarcé*

Sol argilo-schisteux

*Cépages: Grolleau Noir,
Cabernet franc*

Vendanges

Manuelles

*Les raisins sont ramassés avec le
plus grand soin en caisse de 22kg*

La Vinification

Pressurage délicat

*Elevage en bouteilles puis sur
lattes, pendant 15 mois minimum
Remuage des bouteilles à la main*

La dégustation

*Vin effervescent rosé avec de
fines bulles*

Nez agréable de fruits rouge mûrs

*Bouche légère - Fraîcheur et
équilibre*

La conservation

Position: couchée

Vin à garder en cave maximum

2 ans entre 12°C/16°C

Les Conseils du sommelier

A servir entre 7 et 8°C

*Le « Rosé Brut » fait un excellent
apéritif*

Sur la bouteille

Alcool: 13%

ERIC BAZANTAY-JEAN-MICHEL GARNIER
DOMAINE DES NOËLS - LES NOËLS - 49380 FAYE D'ANJOU

DOMAINE DES NOËLS

Les Noëls



49380 FAYE D'ANJOU - FRANCE

Téléphone: 02.41.54.18.01

Email: domaine-des-noels@terre-net.fr