

# 3 SOURCES BLANC

2024



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100 % Macabeu - 12,5 % Vol.

**APPELATION** - IGP Côtes Catalanes Blanc

**MILLÉSIME** - 2024

**RENDEMENT & SOL** - 35 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

**LABEL** - Label Bio - AB Ecocert

**VINIFICATION** - Nous récoltons le Macabeu très tôt afin de conserver un maximum de fraîcheur et de vivacité. Mûrie dans les meilleures conditions, la vendange est ensuite triée, égrappée puis délicatement pressurée. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes et un court élevage en cuve. Le vin est ensuite passé au froid pour la précipitation tartrique puis au filtre tangentiel avant la mise en bouteille.

**Oeil** - Or jaune pale limpide et brillant

**Nez** - Très délicat, sur des notes d'agrumes, et fruit de la passion

**Bouche** - Attaque vive et fraîche, dominée par les agrumes, fruit de la passion et pamplemousse. Il se caractérise par son fruit et sa vivacité.

**Accord mets & vins** - Vif et élégant, il se boit frais à l'apéritif ou en accompagnement de spaghetti de la mer. Idéal sur des produits de la mer, il accompagne également très bien une volaille en sauce. Apte au vieillissement. T° de service (6 - 8°C)

**À l'origine du nom** - Trois sources veillent en silence sur le domaine, nourrissant les vignes au rythme de la terre. Elles tracent, depuis toujours, les lignes invisibles de notre irrigation naturelle.

A l'ombre de la cave repose une clef, transmise de main en main, six générations durant. Aujourd'hui, ce sont trois filles qui la tiennent, héritières d'un savoir vivant, d'un monde façonné par la patience, la passion, et la mémoire des gestes.

**CHÂTEAU  
NADAL HAINAUT**