

3 SOURCES ROSÉ

2024



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Syrah - 12.5 % Vol.

APPELATION - IGP Côtes Catalanes rosé

MILLÉSIME - 2024

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

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Raisins récoltés à maturité optimale dans la fraîcheur matinale, éraflés puis pressés lentement. Ce jus d'un rosé très léger est mis en fermentation dans une cuve inox à température contrôlée pendant 3 semaines. 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 - Robe rose pâle brillante

Nez - nez frais et délicat sur des notes de petits fruits rouges (groseilles, framboise).

Bouche - Très rond et frais, il s'exprime par des arômes intenses de fruits rouges et des notes délicates d'agrumes. Belle longueur en bouche.

Accord mets & vins - Les amateurs savourent ce rosé à l'apéritif. Il sera parfait avec une «paella del mar», un poisson grillé ou encore un sashimi de thon. C'est un vin qui se boit dans l'année. 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**