

HÉMÉRÉ

BLANC DE NOIRS

2024



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% GRENACHE NOIR - 13 % Vol

APPELLATION - IGP - Côtes Catalanes blanc - BLANC DE NOIRS

MILLÉSIME - 2024

PRODUCTION & SOL - 6 000 bouteilles - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Pour ce BLANC DE NOIRS, nous avons récolté le grenache début aout pour garder un maximum de fraîcheur. Les raisins sont triés à la main, puis mis au pressoir pour un pressurage très doux et léger afin de ne pas prendre de couleur. Fermentation à basse température pour conserver arômes et fraîcheur. Elevage en cuve inox pendant 4 mois. Filtration au tangentiel avant embouteillage.

OEIL - Robe très clair et brillante.

NEZ - Arômes fins de fruits de la passion et pêche de vigne

BOUCHE - Séduisant par sa légèreté et sa fraîcheur. Il a une belle longueur en bouche et un côté acidulé très plaisant. Bel équilibre.

ACCORD METS & VINS - Exquis avec un sashimi de thon, des linguines de la mer ou une salade gourmande.

Apte au vieillissement. T° de service (6 - 8°C)

À L'ORIGINE DU NOM - Fille d'Erèbe, divinité grecque incarnant les ténèbres et le chaos, HÉMÉRÉ, incarne la lumière terrestre, dispersant le voile du petit matin et révélant ainsi la lumière jour.



CHÂTEAU
NADAL HAINAUT