

# HÉMÉRÉ BLANC DE NOIRS 2024



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

**APPELATION** - 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**