

# CUVÉE MARIE

2024



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100% Chardonnay - 13 % Vol.

**APPELATION** - IGP Côtes Catalanes Blanc

**MILLÉSIME** - 2024

**RENDEMENT & SOL** - 25 hl/ha - Terres argilo-caillouteuses

**LABEL** - Label Bio - AB Ecocert

**VINIFICATION** - Vendange égrappée, triée à la main et pressurée délicatement. Elle est ensuite mise en fûts de chêne jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique, batonnage quotidien du vin pendant la fermentation, suivi d'un court élevage de 2 mois. Le vin est ensuite passé au froid pour la précipitation tartrique puis au filtre tangentiel avant la mise en bouteille.

**OEIL** - Robe or jaune brillante et limpide.

**NEZ** - Très généreux avec des arômes riches de noix de coco, banane.

**BOUCHE** - On découvre un chardonnay très rond et gras, dominé par les fruits blancs et les arômes de banane. Il se démarque avec son côté légèrement salin et ses notes de pain toasté.

**ACCORD METS & VINS** - C'est une cuvée très généreuse, qui se deguste rafraîchie avec un plateau de fruits de mer ou quelques huîtres, tout simplement. cuvée apte au vieillissement.

T° de service 6 - 8°C

**À L'ORIGINE DU NOM** - Un hommage à notre grand-mère, Marie Nadal. Rayonnante dans sa simplicité, surprenante dans sa force tranquille, elle a su ancrer nos racines tout en ouvrant des chemins inattendus. Son rire portait plus loin que les vents du domaine, et ses silences en disaient long sur la sagesse des saisons.

**CHÂTEAU  
NADAL HAINAUT**