

CHÂTEAU NADAL HAINAUT



LE CHÂTEAU NADAL HAINAUT, C'EST AVANT TOUT, UNE **FAMILLE DE PASSIONNÉS** PAR LE VIN ET ATTENTIFS À LA **BIODIVERSITÉ** ENVIRONNANTE. C'EST UN VIGNOBLE **ENGAGÉ**, IMPLANTÉ AU CŒUR DE LA PLAINE DU **LANGUEDOC-ROUSSILLON**, DEPUIS **6 GÉNÉRATIONS**. LE DOMAINE EST BÂTI SUR UN ANCIEN MONASTÈRE CISTERCIEN DATANT DU 12ÈME SIÈCLE.

UN **TERROIR RICHE** ENTRE MER ET MONTAGNE. UN SOL ARGILO-LIMONEUX REMPLI DE GALETS DE RIVIÈRE, CONSERVANT BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR. UN CLIMAT **TEMPÉRÉ**, STIMULÉ PAR UN VENT PUISSANT : LA TRAMONTANE.



VITICULTURE RESPONSABLE & BIOLOGIQUE

NOUS CULTIVONS DE MANIÈRE **DURABLE ET RESPONSABLE**, 10 CÉPAGES RÉPARTIS SUR **30 HA** DE TERRES, ENTIÈREMENT EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, SUIVANT LE CAHIER DES CHARGES DU **LABEL BIO ECOCERT**.

C'EST EN FAMILLE QUE NOUS CRÉONS DES **GAMMES INNOVANTES ET QUALITATIVES**. NOUS PRODUISONS DES **CÔTES DU ROUSSILLON** EN ROUGE, BLANC ET ROSÉ EN METTANT EN VALEUR CHAQUE CÉPAGE ET LE TERROIR.

NOUS PRODUISONS ÉGALEMENT DES VINS DE CÉPAGES EN **CÔTES CATALANES** ET DES **VINS DOUX NATURELS**.



C'EST UN **HÉRITAGE PRÉCIEUX** QUI NOUS EST TRANSMIS, DES FORMES DE **VINIFICATION ANCESTRALE** ET UNE TRADITION FAMILIALE. CE QUI NE NOUS EMPÊCHE PAS DE FAIRE DE MULTIPLES **EXPÉRIMENTATIONS** POUR CREUSER LA QUESTION. **CUVÉE SANS SOUFRE**, **CUVÉE NATURE**, **VINIFICATION INTÉGRALE** EN BARRIQUE SUR DES **CÉPAGES CENTENAIRES**, ETC...

DE LA VIGNE À LA MISE EN BOUTEILLE, **TOUT EST RÉALISÉ SUR LE DOMAINE PAR NOS SOINS**. NOUS CHOISISSONS DES MATIÈRES SÈCHES LOCALES, DURABLES ET NOS ÉTIQUETTES SONT EN **PAPIER BIOSOURCÉ**.

LES VINS DU CHÂTEAU REPRÉSENTENT **LA FINESSE ET L'ÉLÉGANCE** QU'APPORTENT DES RAISINS MÛRIS **NATURELLEMENT** PAR CE CLIMAT SINGULIER, COMBINAISON D'UN BEAU SOLEIL ET DE LA TRAMONTANE.

LES VINS BLANCS



NOUS PRODUISONS **CINQ VINS BLANCS**
EN MONOCÉPAGE TOUT EN FINESSE ET ÉLÉGANCE.

3 SOURCES - BLANC : 100% MACABEU. LÉGER FRUITÉ ET FRAIS

HÉMÉRÉ - BLANC DE NOIRS : 100% GRENACHE NOIR.
SUR LE FRUIT FRAIS. BEL ÉQUILIBRE.

CUVÉE MARIE : 100% CHARDONNAY VINIFIÉ
EN BARRIQUE, UNE CUVÉE SURPRENANTE ET RAFFINÉE.

ALEXANDRIE : 100% MUSCAT D'ALEXANDRIE.
UNE CASCADE DE FRUITS FRAIS ET D'AGRUMES.

AURORE AUX DOIGTS DE ROSE : 100% GRENACHE
GRIS. NOTES SUBTILES DE PÊCHES DE VIGNES, MIEL
D'ACACIA ET D'AMANDE FRAÎCHE.



LES VINS ROSÉS



NOUS PRODUISONS **UN JOLI ROSÉ** TOUT EN FRAÎCHEUR..

3 SOURCES - Rosé : DOTÉ D'UN POTENTIEL AROMATIQUE EXCEPTIONNEL, CE ROSÉ UNE VÉRITABLE FRIANDISE À PARTAGER. "3 SOURCES" REPRÉSENTÉE PAR LA **CLEF DE LA CAVE**, TRANSMISE DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, REND HOMMAGE À CETTE **LONGUE TRADITION FAMILIALE** ET AU **TRAVAIL DU VIGNERON**.



LES VINS ROUGES

NOUS PRODUISONS **SEPT VINS ROUGES** EN
CÔTES DU ROUSSILLON ET CÔTES CATALANES :

3 SOURCES - ROUGE : UN VIN ROUGE FRUITÉ, SOUPLE ET
LÉGER. SANS SO2 À DÉGUSTER UN PEU FRAIS.

GRENACHE : UN VIN ROUGE TRÈS CLAIR AUX TANNINS TRÈS
FINS, TOUT EN RONDEUR.

1900 - LA CENTENAIRE : 100% CARIGNAN VIEILLES VIGNES,
UN VIN SURPRENANT ET MINÉRAL, DOTÉ D'UNE BELLE FRAÎCHEUR.

SIGNUM : VINIFIÉ EN TONNEAU DE 400L PUIS PRÉSSURÉ À LA
MAIN, UN ROUGE SOUPLE ET PUISSANT AUX TANINS TRÈS FINS.

TERRE DE QUARANTE : CUVÉE EMBLÉMATIQUE DU CHÂTEAU
AVEC SES 12 MOIS D'ÉLEVAGE EN BARRIQUE.

ODYSSÉE : FRUITS ROUGES, CERISES NOIRES ET ÉPICES DOUCES,
TANNINS SOYEUX. VIN GOURMAND ET GÉNÉREUX.

L'HYDRE DU LAC : CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS, 6 MOIS
D'ÉLEVAGE EN BARRIQUE. NON FILTRÉ.

CARIGNAN SAUVAGE : VIEILLES VIGNES, VINIFIÉ EN TONNEAU
EN MÉTHODE NATURE, UNE CUVÉE D'EXCEPTION (200 BLLES)



LES VINS DOUX NATURELS

DES VINS À LA CAPACITÉ DE GARDE PRESQUE INFINIE...

LE DOMAINE EST RECONNU POUR LA QUALITÉ DE SES VINS DOUX NATURELS : **CINQ** CUVÉES EXTRAORDINAIRES. POUR CERTAINS, ÉLEVÉS EN MILIEU OXYDATIF PENDANT PLUS DE 7 ANS À L'EXTÉRIEUR, DANS LE COEUR D'UN **FUT DE CHÊNE** OU D'UNE **DAME JEANNE**.



RÉSULTATS : UNE PARURE FAUVE, ACAJOU À REFLETS CAFÉ. DES NOTES DE FRUITS SECS, DE MOKA, DE FRUITS SECS, DE TOURBE, VOIRE DE RANCIO. L'ÉPREUVE DU TEMPS ET DE L'ÉLEVAGE EN MILIEU OXYDATIF EST UN **ENRICHISSEMENT POUR DES VINS DOUX SOLIDEMENT CONSTRUITS.**





LE CHÂTEAU NADAL HAINAUT, C'EST AUSSI ET AVANT TOUT,
UNE **AVENTURE HUMAINE**, AU TRAVERS D'UNE **FAMILLE** ET
D'UNE **ÉQUIPE SOUDÉE**, PASSIONNÉE PAR LE VIN.

UNE ÉQUIPE QUI PERMET DE CRÉER ET DE METTRE EN VALEUR
DES **PRODUITS SAINS ET DE BELLE QUALITÉ**, LE TOUT
DANS UN **ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL ET DURABLE**.

NOTRE PHILOSOPHIE COMMERCIALE...

NOUS DÉSIRONS CONSTRUIRE ET CONSOLIDER DES **PARTENARIATS DE QUALITÉ** AVEC LES ACTEURS DU MARCHÉ, LES ACCOMPAGNER DANS LA DISTRIBUTION DES VINS ET RÉPONDRE AU MIEUX À LEURS BESOINS.

NOUS PROPOSERONS À L'ENSEMBLE DES PARTENAIRES COMMERCIAUX, DES **OFFRES DÉCOUVERTES DU VIGNOBLE** EN METTANT À DISPOSITION LE GÎTE ET LES CHAIS DU CHÂTEAU.

