



PECH DES CADES

IGP Pays d'oc Chardonnay 2025



TERROIR :

Les vignes sont implantées sur une grande diversité de sols, allant des calcaires et argilo-calcaires aux terrasses graveleuses et sols sablonneux.



WINEMAKING:

Une sélection parcellaire est effectuée dans les vignobles pour choisir les meilleurs raisins. Après un pressurage sous gaz inerte, le moût subit une fermentation à froid avec des levures sélectionnées pour faire ressortir la finesse aromatique. Un léger vieillissement en fûts de chêne est effectué pour donner au vin volume et complexité.



GRAPE VARIETY:

100% Chardonnay



TASTING NOTE :

Le vin présente une teinte jaune clair avec de beaux reflets dorés. Le bouquet est complexe, mêlant des arômes floraux à des fruits à chair blanche telle que la pêche et l'abri-cot. Des notes de noisette grillée et de vanille sautent aux yeux. Le vin est net et dense à l'entrée et profond et aromatique en bouche. De délicates notes florales complètent un ensemble bien équilibré. Le vin montre une grande persistance aromatique avec une combinaison de notes empyreumatiques et fruitées.



FOOD PAIRING :

Pech des Cades se marie bien avec les crustacés en sauce, les poissons grillés ou les fromages aux fines herbes.

TO SERVE :

To be served at 10-12°C



D.W.E

DELAUDE WINE ESTATES