



PECH DES CADES

IGP Pays d'oc Merlot 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% Merlot



TASTING NOTE :

Belle teinte rouge rubis intense avec de beaux reflets brillants. Le nez est puissant et exprime des notes de menthe poivrée et de fruits rouges mûrs. Le vin est frais et velouté à l'entrée et suivi d'une belle rondeur en bouche, grâce à des tanins parfaitement souples. Ce vin légèrement vieilli en fût de chêne vous procurera un plaisir immédiat de vrai fruit.



FOOD PAIRING :

Pech des Cades est l'accompagnement idéal de la charcuterie locale, viandes en sauce et fromages de chèvre.

TO SERVE :

To be served at 16-18°C



D.W.E

DELAUDE WINE ESTATES