



PECH DES CADES

IGP Pays d'oc Rosé 2025

TERROIR :



Situé dans le secteur des salles d'aude, à proximité de la clape, le vignoble du chardonnay est l'un des plus anciens du Languedoc Roussillon. Ceci permet de produire de faibles rendements. L'influence de la mer Méditerranée qui se trouve à seulement 400 mètres du vignoble permet d'apporter fraîcheur et rondeur aux vins.

WINEMAKING:



Les vendanges se font de nuit, en partie à la main et à la machine, avec des raisins sélectionnés. La vinification commence pendant la nuit, et nous faisons un débourage à froid puis une fermentation à basse température afin de préserver des arômes de fraîcheur. Nous saignons la cuve afin d'obtenir cette très belle couleur pâle. Les rendements sont de 70 hectolitres par hectare.

GRAPE VARIETY:



80% Cinsault, 20% Grenache

TASTING NOTE :



La couleur du Pech des cades Rosé est d'un rose pâle brillant. Le nez est très aromatique et complexe, avec une touche de fleur de pêcher, de framboise et d'abricot. En bouche, le vin est très croquant avec des notes de fraises, des arômes intenses de fruits exotiques et de farines blanches. La finale est très bien équilibrée avec des notes minérales.

FOOD PAIRING :



Il accompagne parfaitement les salades estivales, les grillades légères, ainsi que les poissons et fruits de mer.

TO SERVE :

To be served at 8-10°C



D.W.E

DELAUDE WINE ESTATES

