



HISTOIRE . Paul et Thomas sont amis depuis leur enfance. Nous avons bu notre premier verre de vin ensemble quand nous étions jeunes, et le premier vin que nous avons goûté était le chardonnay. Lorsque nous avons été en âge de choisir notre destin, Paul a décidé de s'orienter vers la production, et moi vers la vente. Paul est maintenant un viticulteur bien connu du sud de la France, basé sur le massif de la Clape. Il était évident qu'un jour, nous croiserions nos compétences pour créer ensemble notre première cuvée.

VINIFICATION . 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.

CÉPAGE . 100% Chardonnay

NOTE DE DÉGUSTATION . 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'abricot. 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.

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

À DÉGUSTER . Entre 10 et 12°C.

