



D.W.E
DELAUDE WINE ESTATES

DOMAINE PECH DES CADES

IGP Oc



HISTOIRE . Après plus de 20 ans d'amitié, Paul et Thomas ont décidé de croiser leurs compétences et de créer un monocépage appelé Pech des Cades. L'origine du jus provient de la partie Est de Béziers, proche du célèbre terroir de la Clape, qui permet de produire des vins très haut de gamme du sud de la France. La complexité de ce merlot provient également de la combinaison de deux sols : sols argilo-calcaires et marneux calcaires plantés de vieilles vignes.

VINIFICATION . Une sélection parcellaire est effectuée dans les vignes afin de sélectionner les plus beaux raisins. La vinification est traditionnelle avec une macération de deux semaines. Une partie de la récolte subira une macération pré-fermentaire à chaud. L'extraction se fait en douceur tout au long de la fermentation contrôlée à moins de 28°C, ce qui confère à ce vin sa douceur typique et ses arômes variés. Commence alors un élevage en fût de chêne pendant 6 mois afin d'obtenir de la complexité.

CÉPAGE . 100% Merlot

NOTES DE DÉGUSTATION . 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.

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

À DÉGUSTER . Entre 16 et 18°C.

