



D.W.E

DELAUDE WINE ESTATES

DOMAINE PECH DES CADES

IGP Oc



HISTOIRE . Paul Maury et Thomas Delaude sont amis depuis leur enfance. Quand 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 vigneron réputé du sud de la France, basé sur le massif de la Clape, et il était évident qu'un jour, nous croiserions nos compétences pour créer ensemble notre première cuvée.

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.

VINIFICATION . 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.

CÉPAGES . 80% Cinsault, 20% Grenache

NOTES DE DÉGUSTATION . 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.

DEGRÉ . 12%

