



IGP Pays d'Oc | Millésime 2025



Cépage

100% Colombard



Histoire

« Lady Candy » est une invitation à croquer la vie à pleines dents. Un vin moelleux, doux et lumineux, qui évoque les rires partagés, les desserts qu'on ne veut pas finir et les soirées qui s'étirent jusqu'à l'aube. Chaque gorgée est une caresse sucrée, une promesse de plaisir et de célébration. Avec Lady Candy, laissez parler votre gourmandise.



Terroir

Sols argilo-calcaires.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité.



Vinification

Récolte des raisins de 4h à 10h du matin afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Débourbage et macération des jus à froid durant 8 jours.

Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées.

Arrêt de fermentation par passage au froid, afin de conserver des sucres résiduels et finir sur un degré d'alcool léger.

Filtration tangentielle et préparation à la mise en bouteille.



Dégustation

La robe, pâle et cristalline, présente de jolis reflets d'or blanc.

Avec leurs notes douces de sirop de pêche et de litchi, les arômes invitent à la dégustation.

La bouche est tout en gourmandise et velours, elle termine délicieusement sur la mangue mûre et le pamplemousse rose.



Accords mets & vins

Cette gourmandise se déguste dès l'apéritif, sur une cuisine asiatique, un foie gras poêlé, un plateau de fromages ou une tarte aux fruits.



Récompenses

Or - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2026

Or - Concours des Vinalies France 2026

Argent - Concours Terre de Vins 2026



Photo non contractuelle

Degré : 11% vol.