Millesime : 2018

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

Accords mets et vins

Assiette de charcuterie

Détails

Domaine : Domaine la Provenquière
Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Millesime : 2018
Degrès : 13,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec, Petit Verdot
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : 70% Malbec 30% petit verdot
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE
Vinification : Macération de 15 jours et remontages en cours de fermentation. Suivi d'un élevage en cuve béton pour garder les caractères fruitées.
Elevage : Cuve béton

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Fruit rouges
Bouche : Framboise
Garde : A boire dans les 5 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine de la Provenquière, situé à Capestang près de Béziers, en Languedoc, domine la région de sa tour aux tuiles vertes.Datant du 15ème siècle, successivement propriété de Jean Provenquier, des Marquis de Puisserguier au 18ème, le domaine a été transformé dans son état actuel par Paul Teissonière, Conseiller de Napoléon III, qui l'acquit en 1860. La famille Robert en devient propriétaire en 1954. Le vignoble, d'une superficie de 155 hectares, est réparti sur 3 communes. L'encépagement permet l'élaboration d'une large gamme de vins de Pays d'Oc, en blanc, rosé et rouge certifiés HVE.