

## DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



## Accords mets et vins

Cuisine du sud

## Détails

**Domaine** : Domaine la Provenquière**Couleur** : Rosé**Effervescent** : Non**Millesime** : 2018**Degrès** : 12,5 %**Viticulture** : HVE niveau 3**Primeur** : Non**Bio** : Non**Contenance** : 0,75 L**Cépages** : Grenache, Cinsault, Syrah**Région** : Languedoc Roussillon**Packaging** : carton de 6**Appellation** : IGP Pays d'Oc

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo Calcaire**Cépage** : 40% Cinsault 40% Syrah 20% Grenache**Vendange** : Mécanique**Viticulture** : HVE**Vinification** : Le moût issu d'un pressurage direct et d'une longue fermentation à très basse température avec des levures sélectionnées, donne à ce vin toute son expression fruitée et rafraîchissante.**Elevage** : non

## Dégustation

**Robe** : Pale**Nez** : Fraise**Bouche** : Fraiche et harmonieuse**Garde** : a boire dans l'année**Température de service** : 10-12°

## 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 Teissonnière, Conseiller de Napoléon III, qui l'acquiert 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.

