

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



Accords mets et vins

Terrine du chasseur ou pizza

Détails

Domaine : Domaine la Provenquière**Couleur** : Rouge**Effervescent** : Non**Millesime** : 2019**Degrès** : 13,5 %**Viticulture** : HVE niveau 3**Primeur** : Non**Bio** : Non**Contenance** : 0,75 L**Cépages** : Syrah**Région** : Languedoc Roussillon**Packaging** : carton de 6**Appellation** : IGP Pays d'Oc

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire**Cépage** : 100% Syrah**Vendange** : Mécanique**Viticulture** : HVE**Vinification** : Macération longue et remontages en cours de fermentation. Suivi d'un élevage en cuve béton pour garder les caractères fruités.**Elevage** : non

Dégustation

Nez : Nez flamboyant et original, sur des notes de violette, de mûre et d'épices (poivre noir et rouge, muscade, gingembre).**Garde** : A boire dans les 2 ou 3 ans**Température de service** : 16-18 ° C

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.

