

# LE CAPITEUX 2018 ROUGE

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

**CEPAGES** : Cabernet-Sauvignon et Merlot

**TERROIR** : Argilo-calcaires et Argiles rouges exposées au Nord.

**VINIFICATION** : Macération longue et remontages en cours de fermentation.

**ELEVAGE** : Un élevage en cuve béton et fûts de chêne durant 12 mois

**DEGUSTATION** : Nez complexe et concentré mêlant des notes de fruits noirs confits, de truffe et d'épices orientales (safran et vanille). Bouche opulente, charnue et expressive sur des tanins serrés mais soyeux.

**ACCORDS** : Agneau sauce tomate et riz Basmati

**SERVICE** : 12-15°C

**GARDE** : A boire dans les 10 ans.

- 70% syrah
- 30% Petit verdot

## Accords mets et vins

Agneau sauce tomate et riz Basmati

## Détails

**Domaine** : Domaine la Provenquière

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Syrah, Petit Verdot

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

**Nom du Vigneron** : Antoine Robert

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaires et Argiles rouges exposées au Nord.

**Cépage** : 70% syrah 30% Petit verdot

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : hve

**Vinification** : Macération longue et remontages en cours de fermentation.

**Elevage** : Un élevage en cuve béton et fûts de chêne durant 9 mois

## Dégustation

**Robe** : grenat

**Nez** : Nez complexe et concentré mêlant des notes de fruits noirs confits, de truffe et d'épices orientales (safran et vanille).

**Bouche** : Bouche opulente, charnue et expressive sur des tanins serrés mais soyeux.

**Garde** : 5-10 ans

**Température de service** : 18°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le domaine de la Provençière, 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.

