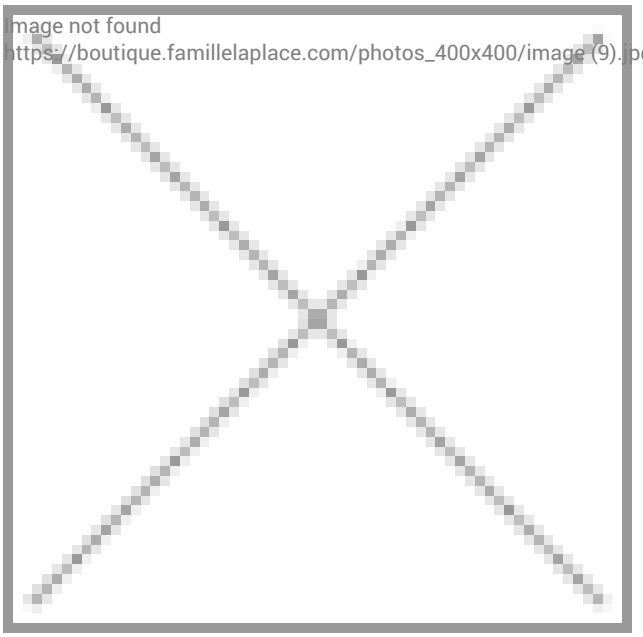
Millesime : 2019

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



Accords mets et vins

Cuisine du sud. Printemps!

Détails

Domaine : Domaine la Provenquière
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Degrès : 13 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Coteaux d'Ensérune
Nom du Vigneron : Antoine Robert
Theme : Vin frais d'été!

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : 100% cinsault
Vendange : Mécaniques
Viticulture : HVE
Vinification : Le travail commence au vignoble par une sélection des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin. Macération courte et remontages en cours de fermentation. Suivi d'un élevage en cuve béton pour garder les caractères fruités. Ce rouge est vinifie sans sulfites ajoutés.
Elevage : Cuve béton

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Aromes petits fruits rouges
Bouche : Fruits rouges et epices
Garde : A boire dans l'année
Température de service : 15°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 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.