Millesime: 2023

# PÉCHÉ COQUIN 2023 ROSÉ

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

#### Accords mets et vins

Cuisine du sud

### **Détails**

Millesime: 2023 Degrès: 12,5 %

Viticulture: HVE niveau 3 Contenance: 0,75 L

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault Région : Languedoc Roussillon Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine la Provenquière

Couleur: Rosé

Appellation: IGP Pays d'Oc

# Dégustation

Robe : Pale Nez : Fraise

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

# 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

#### 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.

