VIOGNIER 2023 BLANC

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

CEPAGE : 100 % Viognier
TERROIR : Vignes situées sur coteau argilo- calcaire avec une partie composée de cailloutis. VINIFICATION : Ce vin est élaboré avec une courte macération pelliculaire, suivie d'une fermentation basse température puis d'un élevage sur lies fines.
DEGUSTATION : Au nez on lui trouve des notes d'abricots frais et de poires williams, légèrement vanillées. Une bouche expressive et acidulé avec des notes de fruits à chair blanches.

Accords mets et vins

Cuisine du sud

Détails

Domaine : Domaine la Provenquière
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Viognier
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Antoine Robert

Dégustation

Robe : Or
Nez : Notes d'abricots frais et de poires williams, légèrement vanillées
Bouche : Une bouche expressive et acidulé avec des notes de fruits à chair blanches.
Garde : 5 ans
Température de service : 12°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : 100% Viognier
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE
Vinification : Ce vin est élaboré avec une courte macération pelliculaire, suivie d'une fermentation basse température puis d'un élevage sur lies fines.
Elevage : Cuve inox

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.