

CHARDONNAY 2023 BLANC

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce beau vin aux reflets dorés tient toutes ses promesses en bouche.

- 100% Chardonnay

Accords mets et vins

Cuisine du sud

Détails

Couleur : Blanc

Degrès : 12,5 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Oc

Nom du Vigneron : Antoine Robert

Domaine : Domaine la Provenquière

Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : 100% Chardonnay

Vendange : Mécanique

Viticulture : HVE

Vinification : Ce vin est élaboré à partir d'une macération pelliculaire suivie d'une fermentation basse température.

Elevage : non

Dégustation

Robe : Or

Nez : Floral

Bouche : Fraiche et harmonieuse

Garde : A boire dans l'année

Température de service : 10-12°

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.

