

SYRAH 2023 ROUGE

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Nez flamboyant et original, sur des notes de violette, de mûre et d'épices.

- 100% Syrah

Accords mets et vins

Terrine du chasseur ou pizza

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 13,5 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Oc

Domaine : Domaine la Provenquière

Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : 100% Syrah

Vendange : Mécanique

Viticulture : HVE

Vinification : Macération longue et remontages en cours de fermentation. Suivi d'un élevage en cuve béton pour garder les caractères fruitées.

Elevage : non

Dégustation

Nez : Nez flamboyant et original, sur des notes de violette, de mûre et d'épices (poivre noir et rouge, muscade, gingembre).

Garde : A boire dans les 2 ou 3 ans

Température de service : 16-18 °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 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.

