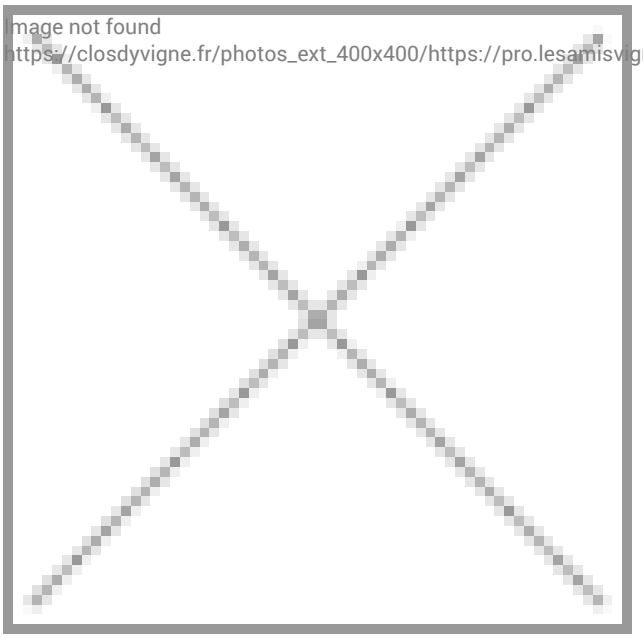
PÉCHÉ COQUIN 2024 ROSÉ

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

« **Péché Coquin Rosé** » est la **cuvée best-seller** du domaine, **tout en volupté et en malice**. Doté d'une **ravissante robe couleur pétale de rose**, **gorgé d'arômes de fruits rouges et d'agrumes**, c'est un **vin plaisir à partager** à l'apéritif, au soleil ou bien à table, en tête à tête ou entre amis !

Accords mets et vins

Cuisine du sud

Détails

Domaine : Domaine la Provenquière
Couleur : Rosé
Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc

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

Dégustation

Robe : Pale
Nez : Fraise
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 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.


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png