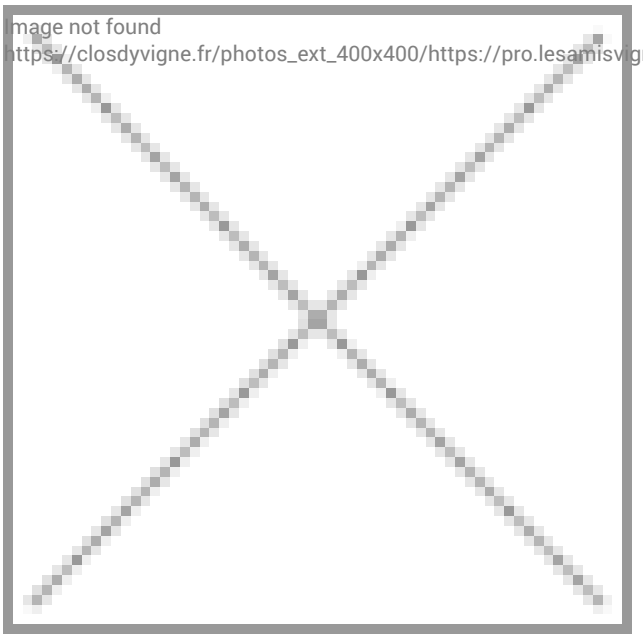
SYRAH 2024 ROUGE

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

Domaine : Domaine la Provenquière
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
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

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 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