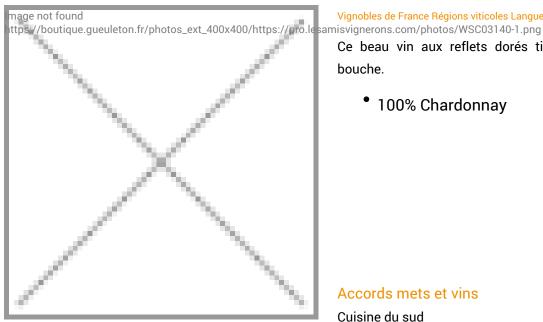
CHARDONNAY 2023 BLANC

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

Domaine: Domaine la Provenquière

Couleur: Blanc Millesime: 2023 **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

Dégustation

Robe: Or Nez : Floral

Bouche: Fraiche et harmonieuse Garde: A boire dans l'année Température de service : 10-12°

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

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 Puisserquier 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.

mage not found https://boutique.gueufetor.fr//photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png