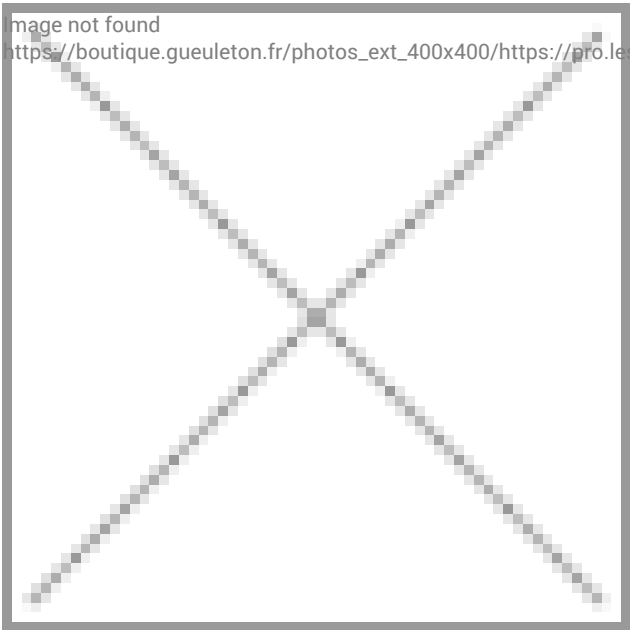


CHARDONNAY 2024 BLANC

DOMAINE DE 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 : 2024
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

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.



image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png