

LE TÉMÉRAIRE 2018 BLANC

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

CEPAGES : Se millon Chardonnay Vermentino- Viognier - Sauvignon – Marsanne

TERROIR : Proviens de différents terroirs argilo- calcaires exposés au nord, ce qui confère à cet assemblage toute sa fraîcheur.

VINIFICATION : Ce vin est élaboré à partir d macération pelliculaire suivie d'un pressurage direct.

ELEVAGE : Un élevage sur lies fines en cuve et fûts de chêne durant 12 mois.

DEGUSTATION : Belle robe brillante aux reflets dorés. Au nez, des arômes toastés et des notes de fruits exotiques soutenues par une bouche ronde par au bois fondu.

ACCORDS : Volaille sauce aux morilles

SERVICE : 10–12 °C

GARDE : A boire dans les 10 ans

- 20% Se millon
- 20% Chardonnay
- 20% Vermentino
- 20% Viognier
- 20% Sauvignon

Accords mets et vins

Poulet aux morilles

Détails

Millesime : 2018

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Vermentino, Chardonnay, Sémillon, Viognier, Sauvignon

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine la Provenquière

Couleur : Blanc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Bio : non

Dégustation

Robe : Or

Nez : Au nez, des arômes toastés et des notes de fruits exotiques

Bouche : Bouche fruit mur à chair blanche avec beaucoup de rondeur

Garde : 5-10 ans

Température de service : 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.

Caractéristiques

Terroir : Proviens de différents terroirs argilo-calcaires exposés au nord, ce qui confère à cet assemblage toute sa fraîcheur.

Cépage : 20% Semillon – 20% Chardonnay – 20% Vermentino- 20% Viognier -20% Sauvignon

Vendange : Mécanique

Viticulture : hve

Vinification : Ce vin est élaboré à partir d'une macération pelliculaire suivie d'un pressurage direct.

Élevage : Un élevage sur lies fines en cuve et fûts de chêne durant 9 mois.



Plaisirs du vin
Marmande