

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 pétales 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

Packaging : carton de 6
 Domaine : Domaine la Provenquière
 Couleur : Rosé
 Millésime : 2024
 Degrés : 12,5 %
 Viticulture : HVE niveau 3
 Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault
 Contenance : 0,75 L
 Région : Languedoc Roussillon
 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 : Fraîche et harmonieuse
 Garde : à 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 Puissarguier 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.

