

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

Signature Réserve blanc

Couleur : Blanc

Cépages : Sauvignon 50%, Viognier 30%, Sémillon 20%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 17,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, calcaire

Vinification : Vendanges matinales, pressurage direct, vinification en co-fermentation en demi-muid, sous contrôle de température. Vieillissement de 4 mois en demi-muid, sur lies fines avec bâtonnages 3 fois par semaine.

Rendement : 80 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 400

Élevage : Barrique

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Intense, brillante aux élégants reflets dorés.

Nez : Citron confit, pêche, acacia.

Bouche : Soyeuse, minérale, réhaussée par un élevage en bois.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Poisson à la plancha, langouste, homard, plateau de fromages.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE LA PROVENQUIÈRE - Route de Maureilhan - 34310 CAPESTANG
+33 (0)4 67 90 54 73 - contact@provenquiere.com - www.provenquiere.com