

PÉCHÉ COQUIN 2025 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 pétale 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

Domaine : Domaine la Provenquière

Couleur : Rosé

Millesime : 2025

Degrès : 12,5 %

Viticulture : HVE niveau 3

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

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 rafraichissante.

Elevage : non

Dégustation

Robe : Pale

Nez : Fraise

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.

