

# MERLOT 2023 ROUGE

DOMAINE DE LA PROVENQUIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Avec précision et brio, la Famille Robert-Boulard révèle la pure expression du fruit et la typicité de chaque cépage dans cette gamme historique. La cuvée « Merlot » est un vin structuré, à la robe rubis aux ravissants reflets violets. Vous y retrouverez des arômes généreux de prune, de thé vert et de feuille de cassis.

## Accords mets et vins

Terrine de poulet

## Détails

Degrès : 13,5 %  
 Packaging : carton de 6  
 Domaine : Domaine la Provenquière  
 Couleur : Rouge  
 Région : Languedoc Roussillon  
 Appellation : IGP Pays d'Oc  
 Cépages : Merlot  
 Viticulture : HVE niveau 3  
 Millesime : 2023  
 Contenance : 0,75 L

## Caractéristiques

Terroir : Implanté sur des sols argilo-calcaires et un coteau calcaire exposé au nord.  
 Cépage : 100% Merlot  
 Vendange : Mécanique  
 Viticulture : HVE  
 Vinification : Raisins ramassés à maturité optimale et une cuaison d'au moins 20 jours. Élevage en cuve béton avec une micro-oxygénération.  
 Elevage : non

## Dégustation

**Robe** : Robe brillante de couleur rubis  
**Nez** : Nez est expressif et domine par des notes de fruits rouges très mûrs  
**Bouche** : Bouche dense et ample, marquée par la quetsche, la réglisse et le thé vert. C'est un grand classique sur une partition bien interprétée.  
**Garde** : A boire dans les 2 ou 3 ans  
**Température de service** : 12-15 ° C

## 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.

