



DOMAINE LA COURTADE
PORQUEROLLES

Cépages
50 % Mourvèdre
50 % Syrah

Rendement
35 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée à 5-8 ans

Service
Servir entre 14° et 18°C

Alcool
13.5 % vol.

Conditionnement
75 cl



Immergée • Rouge 2021

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Immergée, cette cuvée puise son essence 30 mètres sous la mer. Les raisins, mûris sur les plus vieilles vignes du Domaine et cueillis pour leur sensibilité gustative, sont vinifiés puis élevés en amphore d'argile de 320 litres pendant 12 mois. Le vieillissement sous-marin durant près de neuf mois permet de créer des échanges uniques avec son environnement. Ce vin s'offre comme un trésor, disponible en quantité ultra limitée.

Terroir

Les vignes du Domaine sont enracinées dans un sol composé de schistes métamorphiques friables. Ce terroir singulier assure les ressources en nutriments, en humidité et une température optimale à l'épanouissement des plants et des baies qu'ils produisent.

Vendanges

Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin de conserver leur fraîcheur et de les préserver de l'oxydation. Ils proviennent d'une sélection parcellaire et de vieilles vignes de Mourvèdre et de Syrah, et sont récoltés séparément pour leur maturité parfaite.

Vinification

Les raisins sont triés, éraflés et stabulés à froid pendant 48 heures avant d'entamer la fermentation qui dure environ 25 jours. Au décuvage, les différents jus sont séparés pour n'en conserver que le meilleur. La fermentation malo-lactique est réalisée en amphore où l'élevage durera ensuite 14 mois avant la mise en bouteille. Neuf mois passés en mer à 30 mètres de profondeur vont rendre ce vin unique et empreint de son environnement sous-marin.

Dégustation

La bouteille, témoignage de son passage dans des profondeurs mystérieuses est constellée de concrétions marines, et affiche sur chaque exemplaire un dessin singulier. La robe, violine et la bouche fraîche et saisissante aux tanins assouplis rendent l'expérience de ce vin étonnante. Les notes iodées, au nez et à la dégustation, peu communes chez un vin rouge, ramènent les raisins à leur genèse maritime et créent une seconde rencontre inattendue entre terre et mer. Le vin peut présenter un léger trouble lié à sa rencontre avec l'eau de mer qui va déstabiliser le produit originel et provoquer parfois des précipitations.

Accord mets - vin

Sa fraîcheur unique accompagnera parfaitement un tartare de bœuf à l'huile végétale (*Mertensia Maritima*), un carpaccio de thon rouge aux agrumes ou encore un cheesecake tonka, crumble cacao amer fleur de sel et confit de kumquat.

Domaine la Courtade
SCEA La Courtade Porquerolles
Île de Porquerolles, 83400 Hyères
t. +33 4 94 58 31 44
domaine@lacourtade.com
www.lacourtade.com

Siret 804 065 761 000 20 • APE 0121 Z
TVA FR 34 804 065 761

Vin Biologique certifié
par ECOCERT - SAS F 32600

