



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages

55% Grenache,
22% Cinsault,
15% Syrah,
5% Rolle,
3% Tibouren

Rendement

50 hectolitres/hectare

Potentiel de garde

Apogée à 2-3 ans

Service

Servir entre 8° et 12°C

Alcool

12,5% vol.

Conditionnement

50 cl, 75 cl, 150 cl, 300cl et 600cl



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



Les Terrasses de la Courtade • Rosé 2023

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Baignées de soleil et bordées par la Méditerranée, les vignes du Domaine de la Courtade plongent leurs racines dans la roche mère de l'île de Porquerolles. Elles bénéficient d'un climat maritime exceptionnel qui tempère les extrêmes et leur insuffle l'hydratation suffisante pour produire des fruits sucrés et juteux. Les différents cépages, récoltés les uns après les autres pour leur sensibilité gustative, se marient subtilement pour offrir un vin généreux, ciselé et gourmand.

Terroir

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

Vendanges

Les parcelles sont sélectionnées pour leur rendement modérés. Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin de conserver leur fraîcheur, la couleur de leur jus et pour éviter les phénomènes d'oxydation. Chaque cépage est récolté séparément à maturité idéale. La récolte a débuté vers le 15 août pour s'achever le 11 septembre.

Vinification

Un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. Les jus sont séparés pour n'en garder que le meilleur, puis débourbés à basse température. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox sous contrôle de températures. Le blocage de la fermentation malolactique assure une expression sans artifice du terroir de Porquerolles.

Dégustation

Une robe rose pâle framboise, brillante, un nez gourmand de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche, de lime, qui dévoilent en bouche une belle intensité d'agrumes et de fruits frais. Grenache et Cinsault signent l'assemblage avec l'alliance subtile du Rolle et de la Syrah. L'expression saline de l'essence du terroir de l'île.

Accords mets - vin

Sa fraîcheur et sa minéralité accompagneront parfaitement un plat de poisson cru, comme des sushis ou un tartare de saumon mais également des petits farcis de légumes d'été.

Récompenses

Millésime 2016 : Decanter 88/100 – Médaille de Bronze

Millésime 2020 : Decanter 88/100 – Médaille de Bronze

Millésime 2021 : Decanter 88/100 – Médaille de Bronze

Millésime 2022 : Decanter 86/100 – Médaille de Bronze