



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages
64% Grenache,
21% Mourvèdre et
15% Rolle

Rendement
30 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée à 3-4 ans

Service
Servir entre 8° et 12°C

Alcool
12,5% vol.



La Courtade • Rosé 2016

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Allégorie à l'expression des sens, La Courtade, cuvée confidentielle du Domaine, s'offre comme un trésor. Les raisins mûris sur les plus vieilles vignes du domaine et, cueillis pour leur sensibilité gustative, sont vinifiés en barrique de 400 litres. Grenache, Mourvèdre et Rolle se marient subtilement pour offrir un vin de gastronomie, caressant finement boisé avec une belle longueur en bouche.

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 de vieilles vignes et sont récoltés cépage par cépage pour leur maturité parfaite.

Vinification

Une courte macération pelliculaire est opérée avant un pressurage doux et sélectif. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique se déroule en barrique de 400 litres suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois.

Dégustation

Une robe rose tuilée, un nez complexe et harmonieux de pêche blanche bien mûre, de roquette sauvage et de cacao qui dévoile en bouche un vin gourmand, caressant, enveloppant et finement boisé.

Accords mets - vin

Sa structure et sa présence accompagneront parfaitement un plat exotique tel un wok de légumes, un tajine de poulet au citron ou encore une bouillabaisse.

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

