



**DOMAINE LA COURTADE**  
PORQUEROLLES

Cépages  
100% Rolle

Rendement  
45 hectolitres/hectare

Potentiel de garde  
Apogée 5-10 ans

Service  
Servir entre 8° et 14°C

Alcool  
13,5 % vol.

Conditionnement  
75 cL et 150 cL



Domaine la Courtade  
SCEA La Courtade Porquerolles  
Île de Porquerolles, 83400 Hyères  
t. +33 4 94 58 31 44  
[domaine@lacourtade.com](mailto:domaine@lacourtade.com)  
[www.lacourtade.com](http://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



**La Courtade • Blanc 2021**  
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 de Rolle mûris sur les plus vieilles vignes du domaine et cueillis pour leur sensibilité gustative, sont vinifiés en barrique de 400 litres. Leur assemblage délicat délivre alors un vin de gastronomie, complexe, tendu, subtilement boisé avec une belle longueur en bouche.

**Terroir**

Les vignes du domaine sont enracinées profondément 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 plus belles parcelles de vieilles vignes de Rolle ont été sélectionnées et réservées pour produire ce Courtade Blanc. Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin de conserver leur fraîcheur et de les préserver de l'oxydation. La date de récolte est précisément choisie pour viser une maturité parfaite. Cette année, la récolte a débuté vers le 19 août pour s'achever le 14 septembre 2021.

**Vinification**

Une macération pelliculaire est conduite dans le pressoir durant quelques heures. Suit un pressurage doux qui assure une sélection exigeante du moût. Les jus sont ensuite débourbés à basse température. La fermentation alcoolique se déroule en partie en barrique de 400 litres suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois.

**Dégustation**

Une robe or, un nez de fruits de la passion et de fleurs blanches, laisse apparaître des notes toastées élégantes. La bouche s'équilibre entre la rondeur conférée par l'élevage et la fraîcheur naturelle des raisins. La finale saline signe ce vin et le situe sur son terroir.

**Accords mets - vin**

Sa rondeur, sa longueur en bouche et sa fraîcheur accompagneront parfaitement un plat raffiné comme des rougets grillés, des noix de Saint-Jacques ou de lotte poché accompagné d'une spuma anisée ou encore un plateau de fromages aromatiques tels que Beaufort ou Comté.

**Récompenses**

Concours Général Agricole de Paris 2017 : Médaille d'Or