



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages
33% Grenache,
30% Cinsault
20% Tibouren
17% Rolle

Rendement
40 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée à 2-5 ans

Service
Servir entre 8° et 12°C

Alcool
12,5% vol.

Conditionnement
75 cL, 150 cL



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



La Courtade • Rosé 2022

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Allégorique 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. Cette année, la récolte a débuté vers le 11 août pour s'achever le 2 septembre.

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 partie en barrique de 400 litres suivi d'un élevage sur lies pendant 6 mois.

Dégustation

Une robe rose pâle saumonée, un nez complexe et harmonieux de pêche blanche bien mûre, de roquette sauvage de cacao et de pain grillé qui dévoile en bouche un vin gourmand à la signature saline caractéristique du terroir.

Accords mets - vin

Sa structure et sa présence accompagneront tartares de poissons ou carpaccios de veau par exemple. Le Courtade rosé peut être également dégusté avec des oursins, des huîtres de Tamaris ou des rougets grillés.