



DOMAINE LA COURTADE  
PORQUEROLLES

Cépages  
40% Grenache  
30% Tibouren  
20% Rolle  
10% Cinsault

Rendement  
45 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](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 • Rosé 2024

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, Cinsault, Tibouren 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 le 18 août et s'est achevée le 4 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.