



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages
90 % Mourvèdre
10 % Syrah

Rendement
35 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée à 8-15 ans

Service
Servir entre 14° et 18°C

Alcool
13.5 % 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 • Rouge 2019

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 puis élevés en barrique de 400 litres pendant 14 mois. Mourvèdre et Syrah livrent un vin de gastronomie structuré, profond d'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 et de vieilles vignes de Mourvèdre et de Syrah, et sont récoltés et vinifiés séparément pour leur maturité parfaite.

Vinification

Les raisins sont triés, éraflés et stabulés à froid pendant 48 heures avant d'entamer la fermentation qui dure environ 25 jours. Au décuvage, les différents jus sont séparés pour n'en conserver que le meilleur. La fermentation malo-lactique est réalisée en barrique où l'élevage durera ensuite 14 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Une robe violette intense, un nez racé et fin marqué par des fruits noirs bien mûrs et des notes de pierre à fusil. Des notes empyreumatiques et épicées viennent compléter ce bouquet, annonçant en bouche un vin long et structuré, aux tanins maîtrisés, laissant percevoir des notes torréfiées qui viennent transcender ce grand millésime. Promis à une belle garde !

Accord mets - vin

Son élégance et sa rondeur accompagneront parfaitement une pièce de bœuf maturé, des fromages raffinés et délicats, telle une mimolette vieille, un Picodon, ou un dessert au chocolat noir.

Récompenses

Decanter 2017 : 94/100 – Médaille d'Argent sur le millésime 2015
Concours Général Agricole 2019 – Médaille d'argent sur le millésime 2017
Concours Général Agricole 2020 – Médaille d'argent sur le millésime 2018
Decanter 2021 : 89/100 – Médaille de Bronze sur le millésime 2018