



**DOMAINE LA COURTADE**  
PORQUEROLLES

Cépages  
70 % Mourvèdre  
30 % Syrah

Rendement  
35 hectolitres/hectare

Potentiel de garde  
Apogée à 8-15 ans

Service  
Servir entre 14° et 18°C

Alcool  
13 % 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 • Rouge 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, mûris sur les plus vieilles vignes du Domaine et cueillis pour leur sensibilité gustative, sont vinifiés puis élevés en barrique de 400 litres pendant 12 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 les préserver de l'oxydation. Ils proviennent d'une sélection parcellaire et de vieilles vignes et sont récoltés et vinifiés séparément pour leur maturité parfaite. Les Syrah ont été cueillis dès le 5 septembre et les Mourvèdre dès le 12 septembre.

### Vinification

Les raisins sont triés, éraflés et stabulés à froid pendant 48 heures avant d'entamer la fermentation qui dure environ 25 jours. Au décuve, 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 violine 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 torrifiées 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 2023 : 88/100 – Médaille de Bronze sur le millésime 2020  
Decanter 2021 : 89/100 – Médaille de Bronze sur le millésime 2018  
Decanter 2017 : 94/100 – Médaille d'Argent sur le millésime 2015  
Concours Général Agricole – Médaille d'argent sur les millésimes 2017 & 2018