



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépage
100% Rolle

Rendement
45 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée 3-6 ans

Service
Servir entre 10° et 14°C

Alcool
13 % vol.

Conditionnement
75 cl



Immergée • Blanc 2021

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Immergée, cette cuvée puise son essence 30 mètres sous la mer. Les raisins de Rolle mûris sur les plus vieilles vignes du domaine et cueillis pour leur sensibilité gustative, sont vinifiés puis élevés en amphore d'argile de 320 litres pendant 12 mois. Le vieillissement sous-marin des bouteilles durant près de neuf mois permet de créer des échanges uniques avec son environnement. Ce vin s'offre comme un trésor, disponible en quantité ultra limitée.

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 vin. 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.

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 amphore de 320 litres suivi d'un élevage sur lies fines pendant 12 mois. Neuf mois passés en mer à 30 mètres de profondeur vont rendre ce vin unique et empreint de son environnement sous-marin.

Dégustation

La bouteille, témoignage de son passage dans des profondeurs mystérieuses est constellée de concrétions marines, et affiche sur chaque exemplaire un dessin singulier. La robe est or et le nez présente notes iodées. 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 resitue sur son terroir. Le vin peut présenter un léger trouble lié à sa rencontre avec l'eau de mer qui va déstabiliser le produit originel et provoquer parfois des précipitations.

Accords mets - vin

Immergée blanc se mariera parfaitement à un tartare d'algues aux noisettes torréfiées, un ceviche de loup aux agrumes, salicorne et raifort râpé ou encore un plateau de fromages aromatiques tels que Beaufort ou Comté.

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

