



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages
80% Rolle et
20% Sémillon

Rendement
50 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée 2-4 ans

Service
Servir entre 8° et 12°C

Alcool
12 % vol.

Conditionnement
50 cL, 75 cL et 150 cL



Les Terrasses de la Courtade • Blanc 2024

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Baignées de soleil et bordées par la Méditerranée, les vignes du domaine de la Courtade plongent leurs racines dans la roche mère de l'île de Porquerolles. Elles bénéficient d'un climat maritime exceptionnel qui tempère les extrêmes et leur insuffle l'hydratation suffisante pour produire des fruits sucrés et juteux. Rolle et Sémillon, récoltés l'un après l'autre pour leur sensibilité gustative, se marient subtilement pour offrir un vin généreux, délicat, d'une belle intensité et d'une fraîcheur naturelle.

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 la maturation des baies.

Vendanges

Les parcelles sont sélectionnées pour leur rendement maîtrisé. Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin de conserver leur fraîcheur, la couleur de leur jus et pour éviter les phénomènes d'oxydation. Chaque cépage est récolté séparément à maturité idéale. Cette année, la récolte a débuté le 18 août et s'est achevée le 4 septembre.

Vinification

Après un premier tri à la vigne, un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. Les jus sont débourbés à basse température et la vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox sous contrôle de températures. Le blocage de la fermentation malolactique assure une expression sans artifice du terroir de Porquerolles.

Dégustation

Une robe lumineuse, un nez vif de fruits frais (pêche jaune, ananas...), d'agrumes et de fleurs blanches (roquette), harmonieux et délicat qui dévoile en bouche un vin d'une minéralité et de d'une belle fraîcheur. La finale saline, légèrement amère est la signature de ce terroir singulier.

Accords mets - vin

Son élégance et sa fraîcheur accompagneront parfaitement un plateau de fruits de mer, telles des huîtres de Tamaris, des oursins, un ceviche de daurade ou encore un poisson de roche poché.

Récompenses

Millésime 2020 : Decanter 88/100 – Médaille de Bronze

Millésime 2022 : Decanter 87/100 – Médaille de Bronze

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

