

La Courtade

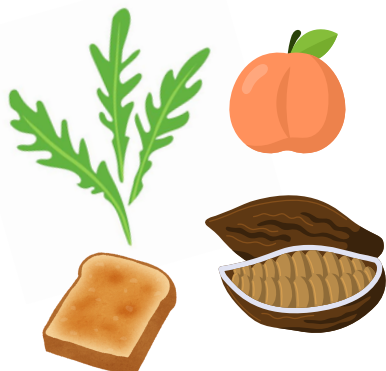


AOP Côtes de Provence

Cépages : Grenache, Tibouren, Rolle, Cinsault

Rosé

Palette Olfactive & Gustative



Typicité

Minéralité



Fruité



Finesse



Rondeur



garde :
5 ans

12.5%
vol.

Commentaire de 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 & vins

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.



www.lacourtade.com



domaine@lacourtade.com



@lacourtade

Domaine La Courtade

SCEA La Courtade Porquerolles
Île de Porquerolles, 83400 Hyères
t. +33 4 94 58 31 44

Siret 804 065 761 000 20 • APE 0121 Z
TVA FR 34 804 065 761
Vin Biologique certifié par
ECOCERT - SAS F 32600