

Immergée

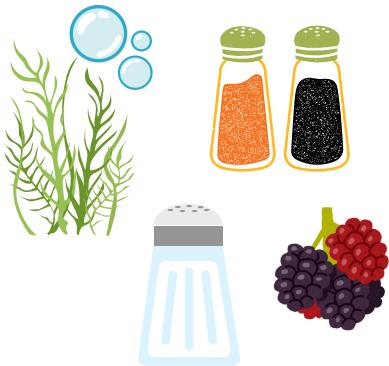


AOP Côtes de Provence

Cépages : Mourvèdre, Syrah

Rouge

Palette Olfactive & Gustative



Commentaire de dégustation

La robe, violine et la bouche fraîche et saisissante aux tanins assouplis rendent l'expérience de ce vin étonnante. Les notes iodées, au nez et à la dégustation, peu communes chez un vin rouge, ramènent les raisins à leur genèse maritime et créent une seconde rencontre inattendue entre terre et mer.



Typicité

Épicé



Fraîcheur



Tannins



Longueur



garde :
5 ans

13% vol.

Accords mets & vins

Sa fraîcheur unique accompagnera parfaitement un tartare de bœuf à l'huître végétale (*Mertensia Maritima*), un carpaccio de thon rouge aux agrumes ou encore un cheesecake tonka, crumble cacao amer fleur de sel et confit de kumquat.

www.lacourtade.com

domaine@lacourtade.com

[@lacourtade](https://www.instagram.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