



DOMAINE LA COURTADE

PORQUEROLLES

Cépages
50% Mourvèdre et 50% Syrah

Rendement
45 hectolitres/hectare

Potentiel de garde
Apogée à 8-10 ans

Service
Servir entre 14° et 18°C

Alcool
13 % vol.

Conditionnement
50cL, 75 cL, 150cL



Les Terrasses de la Courtade • Rouge 2021

AOP Côtes de Provence • Agriculture Biologique

Présentation

Baignées de soleil et bordées par la Méditerranée, les vignes du Domaine 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. Mourvèdre et Syrah, récoltés pour leur sensibilité gustative, se marient subtilement pour offrir un vin généreux d'une belle intensité de fruits compotés et d'un nez d'eucalyptus.

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.

Vendanges

Les parcelles sont sélectionnées pour leur faible rendement et l'âge des vignes. Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin de conserver leur fraîcheur et leurs arômes. Chaque cépage est récolté séparément à maturité idéale. 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 décuvage, les différents jus sont séparés pour n'en conserver que le meilleur. La fermentation malo-lactique est réalisée en cuve inox où l'élevage durera 14 mois avant la mise en bouteille. 10% des vins sont élevés en barriques de 400 L.

Dégustation

Une robe violine intense, un nez de fruits rouges compotés, d'épices fraîches, et de cuir dévoilant un vin charpenté, puisant sa force dans ses raisins mûris sur les schistes de l'île.

Accords mets - vin

Sa puissance et sa rondeur accompagneront parfaitement un plateau de fromages affinés, une pièce de bœuf ou un plat traditionnel tel un confit de canard.

Récompenses

Millésime 2015 : Decanter 2017 : 89/100 – 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

