

Domaine de la Courtade Côtes de Provence "Terrasses" rosé 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): F. Audibert (La COURTADE)

Millésime: 2019

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Les schistes du sol, l'âge certain des vignes et leur culture en bio, alliés au fameux air marin de l'île de Porquerolles, produisent des vins frais et minéraux en pleine ascension. Surtout depuis leur reprise et les lourds investissements consentis par le nouveau propriétaire passionné d'art et de vin.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA COURTADE **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine de la Courtade Côtes de Provence "Terrasses" rosé 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 50% Grenache, 20% Cinsault, 15% Mourvèdre, 15% Rolle

Rendement : 45 hectolitres/hectare

Potentiel de garde : Apogée à 2-3 ans

Service : Servir entre 8° et 12°C

Alcool : 12,5% vol.

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. Les différents cépages, récoltés les uns après les autres pour leur sensibilité gustative, se marient subtilement pour offrir un vin généreux, ciselé et gourmand.

Terroir

Les vignes du domaine sont enracinées dans un sol 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 modérés. 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. La récolte a débuté vers le 20 aout pour s'achever le 5 septembre.

Vinification

Un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. Les jus sont séparés pour n'en garder que le meilleur, puis débourbés à basse température. 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 rose pâle framboise, brillante, un nez gourmand de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche, qui dévoilent en bouche une belle intensité d'agrumes et de litchi. Grenache et Cinsault signent l'assemblage avec l'alliance subtile du Rolle et du Mourvèdre. L'expression saline de l'essence du terroir de l'île.

Accords mets - vin

Sa fraîcheur et sa minéralité accompagneront parfaitement un plat de poisson cru, comme des sushis ou un tartare de saumon mais également des petits farcis de légumes d'été.