

RS

RÉSERVE & SÉLECTION



Constitué en 1983, le domaine est situé sur l'île de Porquerolles, sur un sol de schistes métamorphiques ; avec une moyenne d'environ 3000 heures, l'ensoleillement est le plus élevé de France, mais il est heureusement tempéré par la mer qui joue un rôle de régulateur thermique et par l'humidité atmosphérique. Sous la conduite avisée du directeur d'exploitation, Richard Auther, la Courtade réussit dans les trois couleurs. La propriété compte aujourd'hui 25 ha de vignes et une oliveraie de 800 plants dont certains ont plus de cent ans.

Côtes de Provence La Courtade 2004

Domaine de la Courtade

10273441 (Spécialité)

29,95\$

Nom :	Côtes de Provence La Courtade
Appellation :	Côtes de Provence
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Provence
Nom du propriétaire :	Henri Vidal
Géologie du sol :	Phyllades du socle silurien
Encépagement :	Mourv' dre (97%) et syrah (3%)
Age moyen des vignes:	20 ans
Élevage :	Douze mois en barrique
Production :	
Aspect visuel :	Robes rubis profond aux reflets violines
Aspect olfactif :	Arômes grillés et épicés
Aspect gustatif :	Arômes de fruits rouges mêlés à joli boisé
Accord vin et mets :	Pigeon rôti
Conservation :	Boire avant 2012

Tendu dans sa texture, ce rouge racé aux tanins profonds et longs ne manque de charme. 15/20
Le Grand Guide des Vins de France 2008, Bettane&desseauve

Le rouge 2004 a des tannins présents et serrés qui vont se commencer à fondre et laissent découvrir des notes de pruneau, de sous-bois, de truffe et de café. 15/200
Gault Millau 2008

