



*Côtes de Provence*  
*Blanc 2005*  
*L'Alycastre*  
*Domaine de la Courtade*  
*(Ile de Porquerolles)*  
*(Biologie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence (Ile de Porquerolles)
<b>Appellation :</b>	Côtes de Provence
<b>Encépagement :</b>	Rolle
<b>Age moyen des vignes :</b>	12 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes métamorphiques
<b>Situation :</b>	Parcelle de l'Alycastre
<b>Production moyenne :</b>	18000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Eraflage total, fermentation en cuves inox thermorégulées
<b>Elevage :</b>	4 mois sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	Richard Auther
<b>Propriétaire :</b>	Domaine de la Courtade

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle, légers reflets verts.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est frais et très élégant. De subtiles notes végétales (thé menthe) apportent de la complexité aux senteurs florales et fruitées (pêche blanche, agrumes).
<b>Gustatif :</b>	La bouche est nette et fraîche, à l'image du nez. La belle matière laisse peu à peu place à une belle droiture, combinée au vin et très rafraîchissante.
<b>Global :</b>	Voici un très beau vin blanc de Provence sans artifices, fin, équilibré et superbement digeste. Parfait pour la table.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2012
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>10.00 €</del> TTC – <b>Tarif club : 8.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Apéritif, plateau de fruits de mer
<b>Service :</b>	Servir à 12° C