



*Côtes de Provence*  
*Blanc 2004*  
*Domaine de la Courtade*  
*(Ile de Porquerolles)*  
*(Biologie)*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	Côtes de Provence
<b>Encépagement :</b>	Rolle
<b>Age moyen des vignes :</b>	13 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes métamorphiques
<b>Situation :</b>	Parcelle de l'Alycastre
<b>Production moyenne :</b>	10000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Macération pelliculaire à froid éraflage, total malo bloquée
<b>Elevage :</b>	12 mois sur lies fines en barriques (dont 20 % en fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Richard Auther
<b>Propriétaire :</b>	Domaine de la Courtade

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est déroutant de complexité et de profondeur. D'un ensemble très pur, se dégagent des notes fruitées (agrumes confits, abricot, papaye, passion), végétales (menthol, verveine), minérales ( pierre à fusil) et de fruits secs (amandes, noisettes).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche tout en volume est intense. Le palais est envahi par une superbe structure à la fois grasse, ample et élégante. Enfin, une magnifique salinité porte le vin sur une longueur hors norme.
<b>Global :</b>	Cette cuvée est sans conteste l'un des plus grands vins blancs de Provence associant profondeur, maturité, éclat et minéralité. Bravo Monsieur Auther !

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2020
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>22.80</del> €TTC – <b>Tarif club : 20.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Saint-Pierre au laurier et aux courgettes
<b>Service :</b>	Servir à 12° C, carafer ½ heure