

L'ESSENTIEL DES
Vins de Provence

TERROIR, SAVOIR-FAIRE, STYLE



VINS DE
PROVENCE



LA PROVENCE EST LE SEUL GRAND VIGNOBLE MONDIAL SPÉCIALISTE DU ROSÉ...

...et c'est dans cette spécificité que viennent s'ancrer les éléments qui font d'elle la région productrice des meilleurs vins rosés du monde.

Être un spécialiste du rosé, c'est penser rosé de la vigne au verre en s'appuyant sur des piliers clés, notamment :

- LE MEILLEUR TERROIR À ROSÉ AU MONDE
- UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUEMENT TOURNÉ VERS LE ROSÉ
- UN STYLE DE VIN ROSÉ DEVENU RÉFÉRENT



LE MEILLEUR *terroir* À ROSÉ AU MONDE



La Provence viticole, qui abrite les 3 AOP **Côtes de Provence**, **Coteaux d'Aix-en-Provence** et **Coteaux Varois en Provence**, s'étend d'est en ouest sur 200 km, et sur 100 km du nord au sud des contreforts des Alpes à la Méditerranée.

De la Sainte-Victoire à l'île de Porquerolles, de la Sainte-Baume à l'Esterel, ces paysages, connus dans le monde entier pour leur **beauté spectaculaire**, abritent également une **mosaïque de terroirs et des conditions exceptionnelles** propices à la culture de la vigne et à la production d'un raisin extrêmement sain, condition sine qua non à **l'élaboration de rosés d'exception**.



L'adéquation entre le milieu naturel et les cépages plantés (au premier rang desquels le Grenache, le Cinsault, la Syrah) est par ailleurs **remarquable** pour l'élaboration de grandes cuvées de rosé.

Les notes **florales et fruitées** du Grenache, la fraîcheur et la finesse du Cinsault ou encore l'intensité et la belle acidité de la Syrah constituent une palette d'expressions privilégiée.



UN *savoir-faire* ENTIÈREMENT TOURNÉ VERS LE ROSÉ

*I*ssu d'un héritage et d'une tradition pluri-millénaire (les premières traces de la culture de la vigne en Provence remontant aux Phocéens en -600 avant JC avant d'être développée à l'époque romaine en -200 avant JC), c'est aussi dans l'histoire plus récente que s'origine l'essor et la renommée des Vins de Provence.

C'est en effet à partir de la fin des années 1970 que des vignerons visionnaires et engagés osent le pari du **rosé de qualité**. Ils se structurent ainsi progressivement autour **des 3 AOP des Vins de Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois en Provence)**, de cahiers des charges précis et d'exigences qualitatives toujours plus fortes.



Bénéficiant d'un environnement exceptionnel, détenteur d'un **savoir-faire historique et pionnier de grands choix techniques entièrement dédiés au vin rosé**, le vignoble de Provence fonde **l'identité de ses rosés** sur un **socle qualitatif** particulièrement solide.

Contrairement aux autres vignobles qui ont choisi de faire du rouge ou du blanc leur signature, et avec près de 90% de sa production orientée sur le rosé, **la Provence dédie le meilleur de ses raisins à ses grandes cuvées de rosé.**

Sélection des meilleurs raisins, vendanges de nuit, suivi continu de la vinification..., de la vigne à la cave, en Provence **toutes les étapes de l'élaboration sont pensées à l'aune de la délicatesse des grands vins rosés.** Des vins particulièrement difficiles à élaborer, exigeant **maîtrise, précision et haut degré d'expertise.**



UN *style* DE VIN ROSÉ DEVENU RÉFÉRENT

*S*i les expressions des rosés de Provence témoignent d'une grande **diversité**, il existe néanmoins des marqueurs communs qui permettent de définir un style de vin qui se construit autour :

- d'une **robe pâle**
- d'une belle **complexité aromatique** avec des notes fruités et florales
- d'une **bouche élégante** avec de la rondeur, de la vivacité
- d'une **fraîcheur** en fin de bouche



Le style des Vins de Provence, en prise avec son époque et les nouvelles tendances de consommation, a su séduire de nouvelles générations de consommateurs en France et à l'international.

Si les rosés de Provence se prêtent à merveille au moment de l'apéritif, la diversité de leurs expressions et leurs nuances permettent d'accompagner les différentes étapes du repas.



Apéritif / Entrée

Des mets légèrement **acidulés et salés** (une salade, des tomates, un carpaccio de dorade avec de l'avocat) s'accordent à la perfection avec la **fraîcheur** des rosés de Provence.



Plat

La **diversité d'expressions** des rosés de Provence permet d'accompagner **une grande variété de plats** de poisson, de viande ou végétariens, du plus simples aux plus raffinés.



Fromage

Grâce à leur belle **fraîcheur et vivacité**, les rosés de Provence se marient parfaitement avec des fromages à **pâte molle** (Gorgonzola, Saint-Marcellin) et/ou des fromages de **chèvre frais et de brebis**.



Dessert

Des desserts **peu sucrés, légèrement acidulés** (une salade de fruits, des agrumes, des fruits rouges...), offrent un bel accord en fin de repas grâce à la **complexité aromatique** fruitée et florale des rosés de Provence.





VINS DE PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



www.vinsdeprovence.com

MAISON DES VINS

RN 7 - CS 50002 __ 83460 LES ARCS SUR ARGENS
0(033) 4 94 99 50 10 __ CIVP@PROVENCEWINES.COM

SIRET : 451 070 197 00012 - APE : 9499Z

Conception graphique : Agence Slaaap
Crédits photos : CIVP - Cédric SKRZYPCZAK - Sowine
Clémence Louise Biau - Cookinesl by Zoe - IStock

 Ne pas jeter sur la voie publique



Cofinancé par
l'Union européenne