

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

Fête des mères et fête des pères

SÉLECTION
DE ROSÉS DE
PROVENCE



La Fête des mères le 31 mai et la Fête des pères le 21 juin constituent des rendez-vous incontournables à partager en famille, qui signent chaque année l'arrivée des beaux jours. Pour l'occasion, les Vins de Provence mettent à l'honneur une sélection de vins, qu'il s'agisse de cuvées dont les noms feront un joli clin d'œil ou bien issus de domaines familiaux, où la passion et le savoir-faire se transmettent entre générations.

Référence incontournable de l'été, les Rosés de Provence se distinguent par leur fraîcheur, leur précision aromatique et la diversité de leurs profils. Issus d'un vignoble aux multiples facettes, entre influences maritimes et reliefs calcaires, ils reflètent la richesse de leurs terroirs à travers trois appellations : AOP Côtes de Provence, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence et AOP Coteaux Varois en Provence. Des cuvées accessibles aux vins plus structurés, ils s'accordent avec une grande variété de cuisines, de l'apéritif aux repas plus élaborés.

Des cuvées
QUI PORTENT BIEN LEUR NOM

Une mise en lumière de vins dont les noms de cuvées se prêtent naturellement à l'occasion. Des Rosés de Provence qui trouvent leur place à table, en accompagnement de moments partagés, notamment lors des repas en famille. Ils s'apprécient pour leur fraîcheur et leur équilibre, en accord avec une grande variété de cuisines.

CHÂTEAU D'ASTROS

Amour 2025

AOP Côtes de Provence



Pensée comme une cuvée signature du domaine, « Amour » s'inscrit dans l'univers des grandes occasions familiales. Elle présente une robe pâle aux reflets argentés et un nez expressif mêlant agrumes zestés, pêche blanche et nuances florales. La bouche, équilibrée, associe fraîcheur et matière, avec une finale longue aux accents délicatement épicés.

Cépages : grenache / cinsault / tibouren

ACCORDS : cuisines méditerranéennes, poissons, inspirations exotiques

17,00 €*
*Prix indicatifs au 01 mars 2026

LES MAÎTRES VIGNERONS DE VIDAUBAN

Domaine de l'Amour 2025

AOP Côtes de Provence



Issue d'un assemblage de grenache, cinsault et carignan, cette cuvée se distingue par une expression aromatique fine, sur des notes de fruits rouges (cassis) et florales (rose). La bouche, ample et persistante, présente un équilibre précis avec une finale saline.

Cépages : 48% grenache / 36% cinsault / 16% carignan

ACCORDS : volailles, magret de canard

6,30 €*
*Prix indicatifs au 01 mars 2026



Des histoires de famille,
AU CŒUR DES DOMAINES

Derrière chaque domaine, il y a avant tout des femmes et des hommes, des parcours, des engagements et des choix de vie qui s'inscrivent dans la durée. En Provence, la viticulture est souvent une affaire de transmission : des propriétés construites patiemment, reprises et réinterprétées au fil des générations.

Ces histoires familiales façonnent l'identité des domaines. Elles traduisent une continuité, mais aussi une capacité à faire évoluer les pratiques, à investir et à inscrire les propriétés dans leur époque, tout en restant fidèles à leur héritage.

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Le Château 2025

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence



Ce rosé dévoile un profil élégant marqué par des notes de fruits rouges, soutenues par une belle fraîcheur. La bouche, équilibrée, présente du volume et une structure maîtrisée, avec une belle longueur.

Cépages : 80% grenache / 20% cinsault

ACCORDS : cuisine méditerranéenne, légumes de saison, grillades, salades composées

13,50 €*
*Prix indicatifs au 01 mars 2026



CHÂTEAU D'OLLIÈRES

Prestige 2025

AOP Coteaux Varois en Provence



Ce rosé Prestige séduit par sa fraîcheur, son élégance et la pureté de son expression aromatique. Des notes de fruits et de fleurs s'expriment dans une bouche délicate, prolongée par une finale longue.

Cépages : grenache / cinsault / syrah

ACCORDS : carpaccio de dorade aux agrumes, salade de gambas marinées, cuisine méditerranéenne

15,60 €*
*Prix indicatifs au 01 mars 2026



SIX GÉNÉRATIONS ENGAGÉES AU DOMAINE

Propriété de la famille Double depuis 1855, le Château de Beauré s'inscrit dans une histoire familiale continue, marquée par six générations qui ont chacune contribué à faire évoluer le domaine dans le respect de son héritage.

Christian Double, figure clé de cette transmission, a notamment remis à l'honneur des méthodes de vinification inspirées de pratiques ancestrales, avec l'objectif de préserver l'expression du raisin et du terroir. Dans cette continuité, sa fille Phanette Double reprend le domaine en 2005. Ingénieure agricole et oenologue, elle poursuit cette dynamique en engageant la conversion en agriculture biologique dès 2013. À ses côtés, son frère Maxime accompagne le développement du domaine, notamment à l'export et dans la création de nouvelles cuvées.

©Benoît Alouche



UNE VISION PARTAGÉE, DE PÈRE EN FILS

Ancré de longue date dans le paysage provençal, le Château d'Ollières entame un nouveau chapitre en 2003 avec l'arrivée de la famille Rouy. Le domaine, alors en sommeil, fait l'objet d'un important travail de relance et de restructuration. Hubert Rouy engage cette transformation avec une vision entrepreneuriale affirmée, rejoint par ses fils Charles et Bruno. Tous trois partagent un même attachement à la terre, une exigence commune et un profond respect pour l'histoire du domaine. Cette dynamique familiale, portée par une vision partagée, permet d'inscrire le Château d'Ollières dans un nouvel élan, entre transmission et renouveau.

©Hervé Fabre (www.hervefabre.com)

À PROPOS DU CIVP

La Provence est le seul grand vignoble mondial spécialiste du rosé. Et c'est dans cette spécificité, que viennent s'ancre les éléments qui font d'elle la région productrice des meilleurs vins rosés du 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 en passant par l'Esterel, ces paysages, connus dans le monde entier pour leur beauté spectaculaire, abritent également une mosaïque de terroirs particulièrement propices à la culture de la vigne et l'élaboration de grands rosés. Le vignoble réunit une famille de producteurs se composant de 5 000 exploitations viticoles réunies autour de 600 caves particulières, coopératives ou maisons de négoce qui produisent entre 160 et 170 millions de cols par an, dont près de la moitié sont vendus à l'export.

CONTACTS PRESSE

Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP)

Claire Malherbe

cmalherbe@provencewines.com

+33 (0)7 80 98 13 62

Romain Schalapa

rschalapa@provencewines.com

+33 (0)6 31 14 07 12

Agence 14 septembre

Giulia Molari

giuliamolari@14septembre.com

+33 (0)7 69 36 80 57

Mathilde Tabone

mathildetabone@14septembre.com

+33 (0)7 72 77 40 20

Hugo Waharte

hugowaharte@14septembre.com

+33 (0)6 76 40 53 26



Cofinancé par l'Union européenne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.