



Un terroir unique

A unique terroir

Savoir-faire

En Provence, le rosé est ancré dans les traditions viticoles: la culture de la vigne, les méthodes de vinification sont choisies par le vigneron pour l'élaboration spécifique du vin rosé.

Expertise

In Provence, rosé is rooted in wine-growing tradition: cultivation of grapevines and the vinification methods are chosen by wine-makers for the specific development of rosé wines.

Climat

- **Ensoleillé et chaud** (+250 jours / an)
- **Sec** (avec la présence de nombreux vents dont le célèbre Mistral)
- **Aux influences maritimes** (Mer Méditerranéenne)

Climat

- **Sunny and warm** (250+ days/year)
- **Dry** (with many winds including the famous Mistral)
- **Maritime influences** (Mediterranean Sea)

Milieu naturel

Un relief varié composé de sites naturels, massifs, plaines et vallées. Deux grands ensembles géologiques: **calcaire et cristallin**.

Natural environment

Varied topography of natural sites, mountain ranges, plains and valleys. Two main geological groups: **limestone and crystal**.

Cépages & assemblage

Le vigneron sélectionne et assemble les différents cépages (plus d'une douzaine en Provence) pour composer le profil aromatique de ses vins.

Varietals & blends

Wine-makers select and blend different grape varietals (there are more than a dozen in Provence) to create the aromatic profiles of their wines.

L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

Le charme chic et expressif de la Provence

Située dans la partie occidentale du vignoble, l'appellation enlace la ville d'Aix-en-Provence dont elle porte le nom. La présence imposante du Mistral dans son climat confère à l'appellation un caractère provençal fort que l'on retrouve dans le style de ses vins structurés et racés.

L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

The chic, expressive charm of Provence

Located in the western part of the wine region, this appellation surrounds the city of Aix-en-Provence whose name it bears. The imposing presence of the Mistral winds as part of its climate endows the appellation with a strong Provençal character which is perceptible in the style of its structured, racy wines.

L'AOC Coteaux Varois en Provence

Le charme intimiste de la Provence

Au cœur du vignoble, la jeune appellation est portée par un collectif de vigneronniers ambitieux et enthousiastes. Leur terroir unique - un climat aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires - apporte un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et minéralité à des vins délicats et aériens.

L'AOC Coteaux Varois en Provence

The intimate charm of Provence

In the heart of the wine region, this young appellation is driven by a group of ambitious, enthusiastic wine-makers. Their particular terroir - a climate with continental tendencies and a geographic area at altitude - adds freshness and minerality to delicate, airy wines.

L'AOC Côtes de Provence

Le charme délicieux de la Provence

Spécialisée dans la production de rosé depuis sa création il y a plus de 40 ans, l'appellation est aujourd'hui une référence sur la couleur avec un profil de vins clairs, élégants et aromatiques. L'AOC s'étend sur un territoire vaste allant du bord de mer à l'arrière-pays plus montagneux. Cette diversité de terroirs portant chacun des spécificités de sols, climats et cépages permet aux vigneronniers d'exprimer toutes les nuances de la Provence dans leurs vins. Cinq terroirs (DGC - Dénominations Géographiques Complémentaires) ont d'ailleurs été reconnus à ce jour: les Côtes de Provence **Sainte-Victoire**, les Côtes de Provence **Fréjus**, les Côtes de Provence **La Londe**, les Côtes de Provence **Pierrefeu** et les Côtes de Provence **Notre-Dame des Anges**.

L'AOC Côtes de Provence

The delicious charm of Provence

Specializing in the production of rosé since its creation more than 40 years ago, this appellation has become a reference in terms of colour with its profile of light coloured, elegant and aromatic wines. The AOC covers a vast territory running from the seashore to the more mountainous back-country. This diversity of terroirs, each with its own soils, climates and varietals, allows winemakers to fully express all the nuances of Provence in their wines. In fact, five terroir designations have been recognized to date: Côtes de Provence **Sainte-Victoire**, Côtes de Provence **Fréjus**, Côtes de Provence **La Londe**, Côtes de Provence **Pierrefeu** and Côtes de Provence **Notre-Dame des Anges**.



Les origines de la vigne en Provence

C'est lorsque les Phocéens ont fondé Marseille il y a 2600 ans, qu'ils ont introduit les premières vignes. Historiquement donc, la Provence est le tout premier vignoble de France. Il faudra cependant attendre l'installation des Romains sur les terres provençales, quatre siècles plus tard, pour voir se développer la culture de la vigne dans la région. De nos jours, ces parcelles de vignes structurent le paysage et façonnent le décor de carte postale de la Provence.

The origins of grapes in Provence

When the Phocéans founded Marseille 2,600 years ago, they introduced the first grapevines to France. Historically, this makes Provence the country's very first wine region. However, it wasn't until the Romans settled on Provençal land four centuries later that the cultivation of grapes began to develop in the region. Today, plots of grapevines give structure to the scenery and shape the picture-postcard image of Provence.



Chaque chemin est une rencontre

Partir rencontrer le vin dans ses terres, c'est découvrir le monde vigneron provençal, chaleureux et accueillant, à la personnalité bien trempée. 440 vigneronniers, 3 maisons des vins et 4 territoires labellisés **Vignobles & Découvertes** se sont engagés dans une démarche de qualité d'accueil. Ils n'attendent que vous!

With every path taken, a new encounter

Setting off to find wine where it grows means exploring the Provence's wine-growing world: warm and welcoming, with real character. 440 wine-makers, three Maison des Vins and four areas with the **Vignobles & Découvertes** labels are committed to offering the best in hospitality. They're just waiting for you to get here!

www.routedesvinsdeprovence.com

www.routedesvinsdeprovence.com/en



Un vignoble respectueux de l'environnement

Avec 19% de ses vignes en **BIO**, contre 9% en moyenne pour le reste du pays, la Provence, consciente des enjeux environnementaux, est l'un des vignobles les plus en pointe en matière de conversion vers l'agriculture biologique.

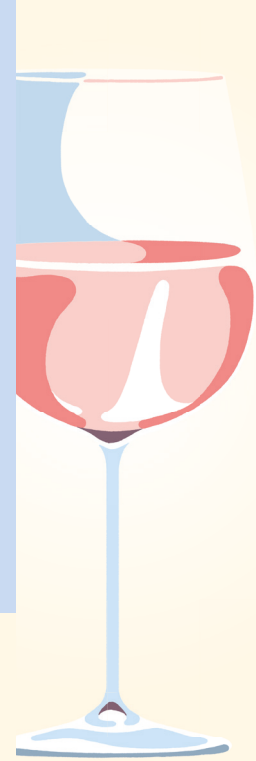
An environmentally friendly wine region

With 19% of its grapevines grown **organically**, compared to 9% in the rest of France, Provence is conscious of environmental issues and is one of the most cutting-edge wine regions in terms of its conversion to organic agriculture.

Les Vins de Provence

Avec 38% de la production nationale, la Provence est la 1^{re} région en France productrice de vin rosé AOC; elle fournit 4,2% des rosés du Monde. Spécialiste historique, la Provence est intimement liée au rosé auquel elle a donné un style: un vin clair, sec et très aromatique. Il porte en lui des valeurs communes à la région: celles de liberté et de convivialité.

Accounting for 38% of domestic production, Provence is the number 1 region in France for AOC rosé wines, supplying 4.2% of the world's rosés. A historical specialist, Provence is closely tied to rosé wine, which it has imbued with its own style: pale, dry and highly aromatic. It conveys the values shared by the region: freedom and conviviality.



Rosés

FRAÎCHEUR
FRUITÉ FINESSE

Couleurs:
rose pâle / robe lumineuse

Arômes: FRUITS: agrumes, fruits exotiques, fruits à chair jaune, également des arômes de fruits rouges acidulés – NOTES FLORALES: fleurs blanches, roses, aubépines – ÉPICES & AROMATES

Accords: cuisine provençale et méditerranéenne (ratatouille, farcis, aioli, soupe au pistou, anchoïade), saveurs iodées de la mer, cuisine du monde et ses saveurs épicées (exotique, orientale, indienne, asiatique).

Températures: 8/10 °C

Rouges

Vins jeunes: FRIANDS & SOUPLES
Vins de garde: CHARPENTÉS & PUISSANTS

Couleurs: rubis jusqu'au pourpre

Arômes: FRUITS: fruits noirs (mûre, cassis, cerise burlat), rouges (fraise, framboise) – ÉPICES: poivre, réglisse. Après un élevage: notes de vanille, de torréfaction.

Accords: grillades parfumées, viandes blanches, gigots, tians de légumes. Après un élevage: viandes cuisinées (daubes, civets), gibiers, fromages de caractère.

Températures: 14/16°C pour les vins jeunes - 16/18°C pour les vins de garde.

Rosés

FRESH – FRUITY – DELICATE

Colour: bright, pale pink

Flavours: FRUIT: citrus, exotic fruit, yellow fruit, hints of red fruits – FLORAL
NOTES: white flowers, rose, hawthorn – SPICES & HERBS

Pairings: Provençal and Mediterranean cuisine (ratatouille, stuffed vegetables, aioli, pistou soup and anchoïade), salty seafood dishes, spicy world cuisine (Middle Eastern, Indian, Asian, farther afield).

Temperature: 8/10 °C

Rouges

Young wines: DELICATE & SUPPLE
Wines for laying down: POWERFUL ROBUST

Colour: ruby red to purple

Flavours: FRUIT: dark berries (blackberry, blackcurrant, burlat cherry), red berries (strawberry, raspberry) – SPICES: pepper, liquorice. After ageing: notes of vanilla and roasted coffee.

Pairings: flavourful grilled meat, white meat, leg of lamb, vegetable tian. After ageing: cooked meat (casseroles and stews), wild game, distinctive cheeses.

Temperature: 14/16°C for young wines - 16/18°C for wines for laying down

Blancs

AROMATIQUE ÉQUILIBRÉ
RONDEUR

Couleurs: jaune pâle avec quelques reflets verts

Arômes: FRUITS: agrumes, à chair blanche – NOTES FLORALES: fleurs blanches – AROMATES: Selon la vinification (les fines ou bois): fruits secs, à coques, miel, pain grillé, épices douces (vanille, cannelle).

Accords: fruits de mer, poissons grillés ou en sauce. Pour les blancs vinifiés en barrique: viandes blanches, truffes ou fromages de chèvre.

Températures: 6/8 °C

Whites

AROMATIC – BALANCED – ROUND

Colour: pale yellow with glints of green

Flavours: FRUIT: citrus, white fruit – FLORAL NOTES: white flowers – HERBACEOUS NOTES: Depending on vinification (fine lees or wood): dried fruit, nuts, honey, toast, mild spices (vanilla, cinnamon).

Pairings: seafood, grilled fish or in sauce. For whites vinified in barrels: white meat, truffles, goat cheese.

Temperature: 6/8 °C

Les Vins de Provence EN CHIFFRES IN FIGURES

494

caves particulières
individual wineries

63

caves coopératives
cooperative wineries

+90

sociétés de négoce
wine merchants

170 millions de bouteilles produites par an
170 million bottles produced annually

90% Rosé



6% Rouge

Red

4% Blanc

White

1 bouteille sur 3 est vendue à l'export
1 in 3 bottles is exported

27 464 hectares de vignes
67,680 acres of vineyards

un peu plus que la superficie de la ville de
a little larger than the city of
Marseille

Map of the vineyard KEY INFORMATION CLÉS INFORMATIONS & Carte du vignoble



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

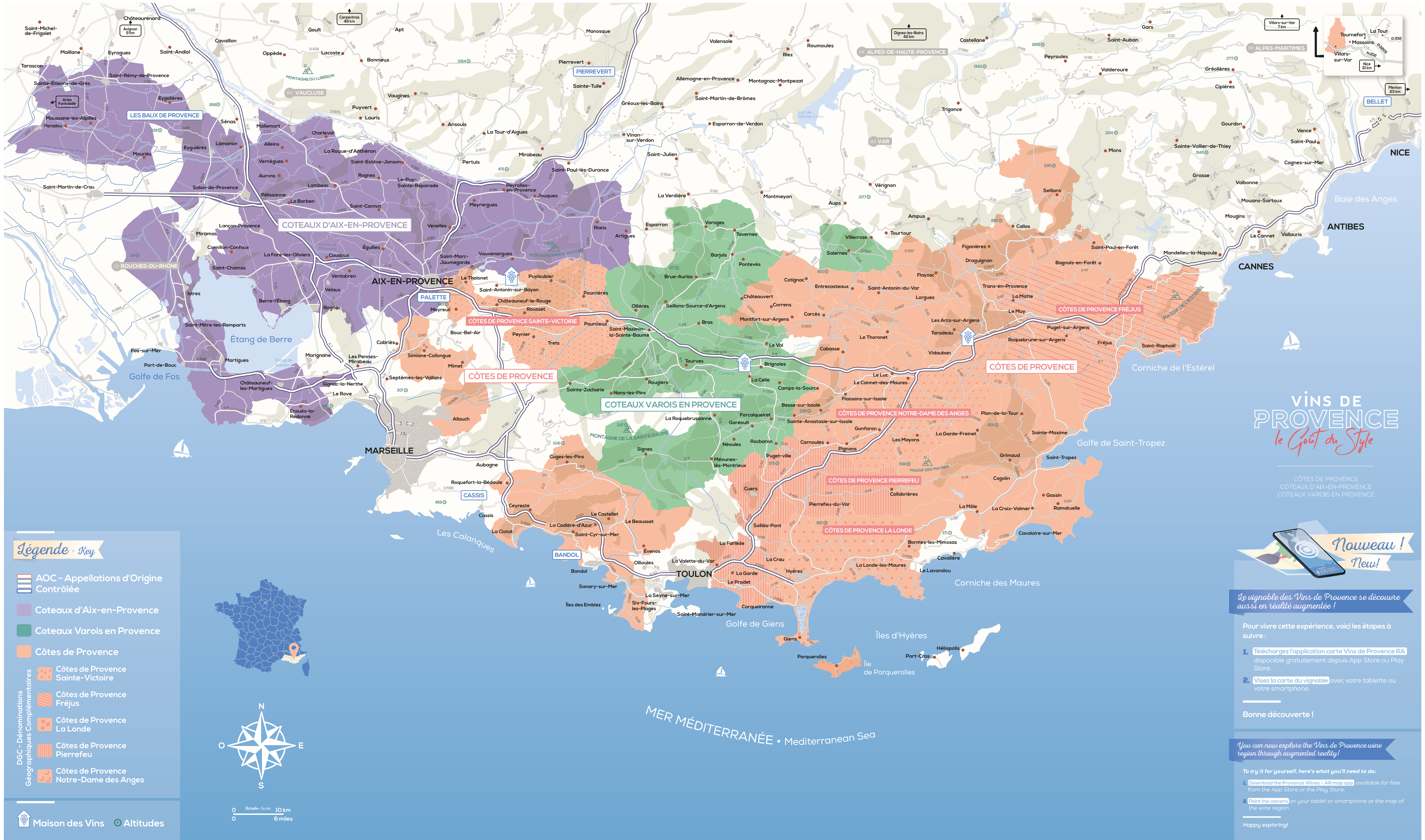
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE
MAISON DES VINS
CS 50 002
83460 LES ARCS-SUR-ARGENS - FRANCE
Tel.: +33 (0)4 94 99 50 10 - Fax: +33 (0)4 94 99 50 19

www.vinsdeprovence.com



Illustration: Swaine, Deckh, Stock.
Cartographie: Ipebbell.com pour le Comité Interprofessionnel des Vins de Provence.
Mise à jour graphique Agence de&C: 04 94 07 25 25 - 04/2020
Ne pas jeter sur la voie publique.

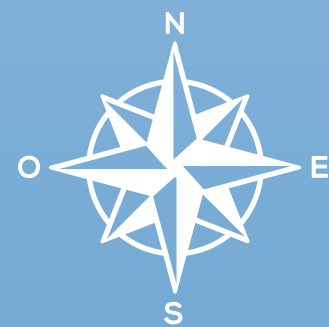
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Légende - Key

- AOC - Appellations d'Origine Contrôlée
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Coteaux Varois en Provence
- Côtes de Provence
- Côteaux de Provence Sainte-Victoire
- Côteaux de Provence Fréjus
- Côteaux de Provence La Londe
- Côteaux de Provence Pierrefeu
- Côteaux de Provence Notre-Dame des Anges

DGC - Dénominations Géographiques Complémentaires



Echelle - Scale 10 km / 6 miles

Maison des Vins Altitudes

VINS DE PROVENCE
le Goût du Style

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



Le vignoble des Vins de Provence se découvre aussi en réalité augmentée!

Pour vivre cette expérience, voici les étapes à suivre :

1. Téléchargez l'application carte Vins de Provence RA disponible gratuitement depuis App Store ou Play Store.
2. Visez la carte du vignoble avec votre tablette ou votre smartphone.

Bonne découverte !

You can now explore the Vins de Provence wine region through augmented reality!

To try it for yourself, here's what you'll need to do:

1. Download the Provence Wines - AR map app available for free from the App Store or the Play Store.
2. Point the camera on your tablet or smartphone at the map of the wine region.

Happy exploring!