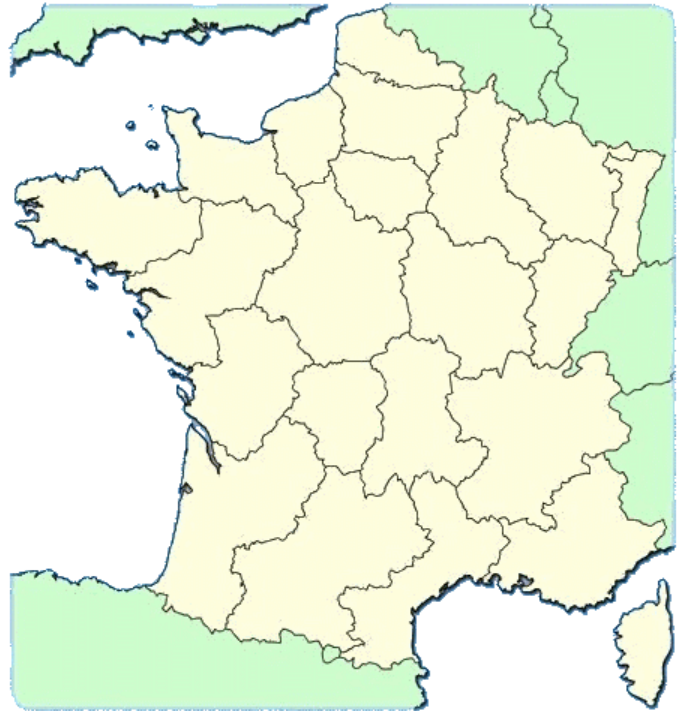


SITUATION GEOGRAPHIQUE



HISTOIRE ET GENERALITE

PERSONNALITES CELEBRES DE LA REGION

RESTAURANTS CELEBRES

PRODUITS MARQUEURS DU TERROIR / AOP / IGP / AUTRES

SPECIALITES CULINAIRES

- CHARCUTERIE
- ENTREES
- POISSONS
- VIANDES
- GARNITURES
- FROMAGES

APPELLATION	LAIT	FAMILLE	REGION
-------------	------	---------	--------

- DESSERTS
- BOISSONS

REMARQUES OU CARACTERISTIQUES DE LA REGION

OENOLOGIE REGION PROVENCE



PRÉSENTATION

Le vignoble de Provence s'étend le long de la Méditerranée, entre Marseille et Nice, sur 3 départements:

- Les Bouches-du-Rhône;
- Le Var;
- Les Alpes-Maritimes.

HISTORIQUE :

Ce sont les Phocéens (7ème et 6ème siècle av J.C.) qui ont implanté la vigne dans cette région, les invasions romaines et les moines ont perduré cette culture. Marseille était un port qui permettait l'exportation de vin.

CLIMAT ET SOL :






















Climat de type méditerranéen. Étés très chauds et secs, Automnes et printemps doux, Hivers doux, ensoleillés et la température descend peu en dessous de 0°C. Type de climat idéal pour la culture de la vigne. Les vignobles près de la mer sont bien abrités des vents (comme le Mistral) par le massif Alpin.

Sol assez varié mais sec et pierreux dans son ensemble : silico-calcaire et argilo-calcaire, grès et des marnes.

CÉPAGES

- **Cépages rouges:** Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre.
- **Cépages blancs:** Clairette, Ugni blanc, Rolle, Sémillon.

AOC

- **Une seule AOC régionale de Provence**
AOC Côtes de Provence (rosé, blanc et rouge)
- **7 AOC communales et intercommunales de Provence**
 1.    AOC **Bandol**
 2.    AOC **Bellet**
 3.    AOC **Cassis**
 4.    AOC **Coteaux d'Aix-en-Provence**
 5.    AOC **Coteaux Varois**
 6.    AOC **Les Baux-de-Provence**
 7.    AOC **Palette**

DEGUSTATION

✓ Les vins rouges

Dans l'ensemble, l'ensoleillement de la région donne des **vins rouges puissants et charpentés**. On trouvera les meilleurs produits, possédant une **palette aromatique intense** tout en conservant un **bon équilibre** d'ensemble à **Bandol**, dans les **beaux de Provence** et sur les **coteaux d'Aix en Provence**. L'accord des mets et des vins se fera naturellement avec les **spécialités régionales** comme le **Lapin des champs sauté à la provençale** ou un **Gigot d'Agneau de Sisteron aux herbes**.

Température de service : entre 15 et 17°C selon les appellations

✓ Les vins blancs

La région de Cassis produit essentiellement des blancs qui sont **francs et équilibrés**. A Bellet, les blancs déploient des **arômes floraux** et ont une personnalité propre. Ces vins s'accorderont sur les spécialités locales, comme **la bouillabaisse**.

Température de service : entre 9 et 12°C selon les appellations

✓ Les vins rosés

La région des **Côtes de Provence** produit beaucoup de vins rosés. Ces vins sont **frais, vifs et savoureux en général** et font le bonheur de la demande locale estivale. On peut les accorder facilement avec des **sardines à l'escabèche** ou des **escargots à la Provençale**.

Température de service : entre 7 et 10 °c