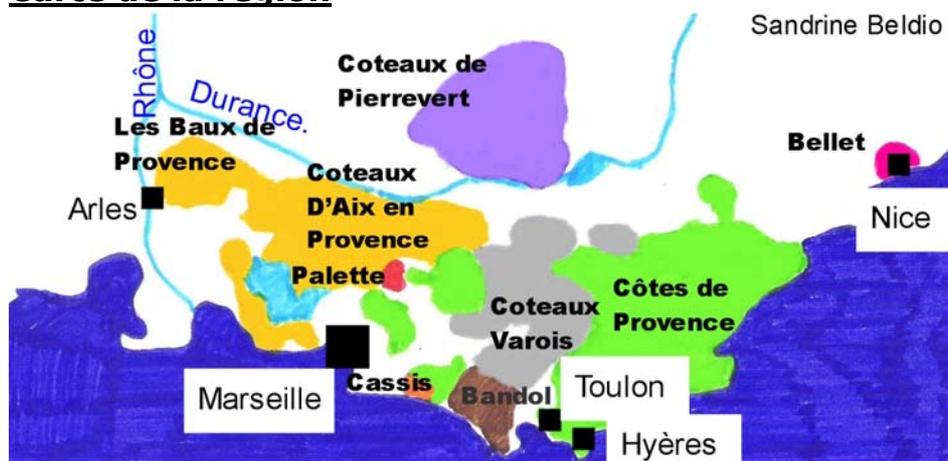


LES VINS DE FRANCE

REGION Provence

Carte de la région



Sandrine Beldio

Cépages :

1. Mourvèdre
2. Carignan
3. Grenache
4. Cinsaut
5. Syrah
6. Tibouren

1. Clairette
2. Ugni blanc
3. Rolle (Vermentino blanc)
4. Sémillon
5. Bourboulenc
6. Mourvèdre

Spécialités culinaires et grande table :

- anchoïade
- olives vertes et noires aromatisées
- tapenade
- Melon de Cavaillon
- Soupe au pistou
- Salade niçoise
- Pissaladière
- Aïoli
- Sardines grillées, nonats frits (alevins de poissons)
- Bouillabaisse
- Petits légumes farcis (courgettes de Nice, poivrons verts de Saint Rémy et aubergines)
- AOC Taureau de Camargue et son Tian provençal (flan de légumes)
- Riz de Camargue
- AOC Banon de Provence (chèvre)
- Tarte aux citrons de Menton
- Fraises de Carpentras
- Tarte aux amandes de Provence
- Fougasse (sucrée mais peut être consommée salée)
- Calissons d'Aix
- Fruits confits d'Apt

Appellations régionales de Provence

- AOC Côtes de Provence (B, r, R) + éventuellement : Fréjus (r, R), Sainte Victoire (r, R)
- AOC Coteaux Varois en Provence (B, r, R)
- AOC Coteaux d'Aix en Provence (B, r, R)
- AOC Les Baux de Provence (R, r)
- AOC Coteaux de Pierrevert (B, r, R)

AOC communales ou de cru

- AOC Bellet (B, r, R)
- AOC Palette (B, r, R)
- AOC Cassis (B, r, R)

Autres produits

- AOC Huile d'olive de la vallée des Baux en Provence
- AOC Huile d'olive d'Aix en Provence
- AOC Huile d'olive de Haute Provence
- AOC Huile d'olive de Nice
- AOC Olives cassées de la vallée des Baux de Provence
- AOC Olives noires de la vallée des Baux de Provence
- AOC Olives de Nice
- AOC Pâte d'olive de Nice

Restaurant la Palme d'or- Martinez- Cannes
Le Moulin de Mougins - Mougins

Apéritifs et digestifs

- Pastis de Marseille
- Noilly Prat
- Vin d'orange
- Vin de Rinquiquin (de pêches)
- liqueur de menthe de Provence

eaux minérales : eau de source des Alpes (différentes sources l'Adoux par exemple)

Caractéristiques de dégustation :

- les vins rosés : secs et fruités (80 % de la production de Provence) à déguster entre 8 et 10°
- les vins rouges sont puissants à déguster entre 10 et 13 °

SITES INTERNET pour en savoir plus
Nombreux Sites de producteurs de crus de Provence