

Coteaux d'Aix-en-Provence rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Coteaux d'Aix-en-Provence qui s'étend sur plusieurs communes du Var et des Bouches-du-Rhône se démarque par une production très orientée vers les vins rosés (83% de la production). Les cépages sont de types méditerranéens avec principalement Grenache, Cunoise, Mourvèdre et Syrah pour les vins rouges et rosés et le cépage Rolle (Vermentino) pour les vins blancs.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rosés, pâles, offrent des arômes de fruits rouges ou à chair blanche, d'attaque souple, avec une matière veloutée et fraîche. Les vins rouges, rubis, ont des arômes de fruits noirs et rouges, de garrigue, de poivre et de violette, équilibrés avec de la profondeur et des tanins assez présents. Les vins blancs, de couleur or pâle à reflets verts, offrent un nez fin composé d'agrumes et de notes florales.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'appellation s'étend sur 49 communes des départements des Bouches-du-Rhône et du Var. Celle-ci est délimitée par la rivière Durance au nord, la Méditerranée au sud, les plaines du Rhône à l'ouest et la Montagne Sainte-Victoire à l'est. Elle s'inscrit dans une région géologique que l'on nomme la Provence calcaire, une région au climat méditerranéen et marquée par le mistral.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Coteaux d'Aix-en-Provence est reconnue depuis le 24 décembre 1985. Historiquement, les premiers vignobles présents sur ce territoire remontent à la Gaule romaine. Les colonies de vétérans romains établirent sur ce territoire des domaines agricoles complantés de la célèbre triade alimentaire: blé, olivier et vigne autour d'Aquae Sextiae qui allait devenir Aix-en-Provence.

Le saviez-vous

Le Bon Roi René : L'influence du Roy René d'Anjou, Comte de Provence, conduit à un important développement de la notoriété des vins de Provence et, de fait, des surfaces en culture dès le XV^{ème} siècle.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le domaine des Coteaux d'Aix appartient à la partie occidentale de la Basse Provence calcaire, entre la Durance au nord, la Méditerranée au sud, les plaines Rhodaniennes à l'ouest et la Provence triasique et cristalline à l'est.

Le relief est constitué par une succession de chaînes d'orientation est-ouest. Entre ces chaînes s'étendent des bassins sédimentaires d'importances inégales.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat général des Coteaux d'Aix-en-Provence

Maison des Agriculteurs

Avenue Henri Pontier

13626 AIX EN PROVENCE

N°SIRET : 41421243100012

Contact : Nicolas GARCIA

Tél. : 04 42 23 57 14

Mél. : vlms@coteauxaixenprovence.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C

Avenue Alfred Kastler

83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400

Tél. : 04 94 35 74 67

Fax : 04 94 65 89 43

Mél. : INAO-LVALETTEDUVAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/coteaux-daix-en-provence-rouge-15442>

List of links present in page

1. <mailto:vins@coteauxaixenprovence.com>
2. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>