

Provence

- Superficie : 29 200 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Syrah, Grenache, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre,
- Principaux Cépages Blancs : Rolle (Vermentino), Ugni blanc, Clairette, Sauvignon, Bourboulenc

Corse

- Superficie : 2 900 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Nielluccio, Sciaccarellu, Carcagiolu, Aléatico
- Principaux Cépages Blancs : Vermentino, Muscat à petit grain, Bianco Gentile, Barbarossa



Les Vins de Provence & de Corse

Provence

Principales appellations

10 appellations de tailles très inégales composent le vignoble provençal : les Côtes de Provence, Côtes de Provence Montagne Sainte Victoire, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois, Coteaux de Pierrefort, Bandol, Coteaux des Baux en Provence, Palette, Cassis et Bellet.

Points forts

- Des vins de plaisir : reconnue comme la région incontournable du rosé, la Provence bénéficie d'une image de convivialité et de plaisir
- Une professionnalisation des vignerons : spécialiste historique des rosés limpides, fruités et généreux, le vignoble provençal produit aussi aujourd'hui des rouges remarquables, puissants et charpentés et des blancs aériens, tendres et délicats

Corse

Principales appellations

Le vignoble Corse compte 9 appellations : les 2 principales (Ajaccio et Patrimonio), 5 appellations de type «villages» («Vin de Corse» ou «Corse» suivi de Calvi, Figari, Porto-Vecchio, Sartène ou Coteaux du Cap Corse), 1 appellation de type régional «Vin de Corse» et 1 appellation en VDN (Muscat-du-Cap-Corse).

Points forts

- Une forte personnalité : une typicité très marquée, ne ressemblant à aucun vin du continent
- Une recherche de qualité : un important travail de sélection et l'apport des techniques les plus modernes de vinification ont permis aux vins corses de gagner en personnalité et qualité

Associations mets & vins

Provence

Dans la gastronomie, le rosé tient une place à part. Compagnon parfait de l'apéritif, il ne mérite pas tout au long d'un repas avec des plats typiquement provençaux; des fruits de mer, ou avec la cuisine exotique (sushis, cuisine thaï, tajines ou curry)

Corse

- Les blancs jeunes et frais sont parfaits avec des fromages frais, des fruits de mer et des poissons grillés.
- Les rouges jeunes, gourmands et souples, se marient aux repas d'été, aux viandes rouges grillées, aux fromages.
- Les rouges plus structurés et évolués seront plus appréciés sur des gibiers, des plats en sauce et des fromages affinés.
- Sur les desserts aux fruits et à la châtaigne, les muscats, très aromatiques, sont surprenants.