

Vallée du Rhône



- Superficie : 79 000 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Grenache, Syrah, Mourvèdre
- Principaux Cépages Blancs : Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier



Les Vins de la Vallée du Rhône

Principales appellations

Région aux sols et climats variés, la Vallée du Rhône produit une grande diversité de vins. Qu'ils soient en appellation régionale ou en cru, ils sont tous marqués d'une forte personnalité :

• **Les Côtes du Rhône**, de part et d'autre du Rhône entre Vienne, Valence et Avignon.

L'appellation tire sa personnalité d'une étonnante diversité de sols, de climats et de cépages et s'étend sur 171 communes.

• **Les Côtes du Rhône-Villages et Communaux**. On trouve les mêmes sols que dans l'A.O.C. Côtes du Rhône mais les critères pris en compte, climat et sol, sont appliqués avec plus de rigueur.

Pour les crus, le vignoble de la vallée du Rhône est divisé en deux grandes zones :

• **Les crus septentrionaux** autour et au Nord de Valence avec les appellations Saint-Joseph, Cornas, Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rotie, Condrieu et Château Grillet.

• **Les crus méridionaux**, entre Montelimar et Avignon avec les appellations Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Tavel, Lirac, Beaumes de Venise.

Enfin, la Vallée du Rhône, c'est aussi, sur la rive droite de la Durance, celle des Côtes du Ventoux et du Lubéron.



Associations mets & vins

Très typés, les vins de la Vallée du Rhône, offrent un large éventail de saveurs et d'arômes.

- Les vins blancs, aromatiques, riches et structurés seront parfaits avec des volailles, des poissons en sauce et des desserts aux fruits blancs et jaunes.
- Les rouges jeunes et sur le fruit sont parfaits sur les charcuteries, les terrines, et les viandes rouges grillées. Les rouges

plus structurés et épicés soutiennent avec brio les plats de caractère (gibiers, viandes noires, etc.)

- Les liquoreux, intenses et équilibrés, sont à marier à des fromages bleus et des desserts.

Points forts

• **Une renommée internationale** : des appellations porteuses et associées à une image de qualité donc une référence incontournable pour les consommateurs domestiques et internationaux

• **Une très grande diversité de terroirs** : une très large palette aromatique qui ouvre un large champ de possibilités d'associations mets / vins et qui rencontrent les attentes des consommateurs

• **Un rapport qualité / prix rare** : une région qui a su maintenir des prix raisonnables, sans spéculation sur l'effet millésime, laissant au consommateur accès à de grands vins à prix raisonnables

