



## CÔTES DE PROVENCE LE BEAUCHAMPS ROSE

**Surface :** 17 000 hectares.

**Appellation :** Côtes de Provence.

**Localités :** départements du Var, des Bouches du Rhône et des Alpes Maritimes.

**Nature du sol :** silice, grès rouge et calcaire.

**Cépage :** grenache, carignan, cinsault.

**Vendanges :** mécaniques

**Vinification :** rosé obtenu par courte macération.

**Élevage :** en cuve



### **Histoire**

Les Phocéens, débarqués à Marseille vers 600 avant J. C. trouvèrent déjà de la vigne, comme chez eux, et ont participé à sa diffusion. Plus tard, les Romains puis les moines et les nobles, dont le roi René d'Anjou, comte de Provence, les ont imités



### **Terroir**

L'aire géographique des Côtes de Provence s'étend principalement sur le département du Var, avec des prolongements dans les Bouches du Rhône et les Alpes Maritimes. Trois terroirs caractérisent ce vin : le massif siliceux des Maures au sud-est, bordé au nord par une bande de grès rouge et au-delà les collines et plateaux calcaires qui annoncent les Alpes.



### **Vin**

- Robe : rose saumon, aux nuances violines.
- Nez : nez aux arômes extrêmement fruités de petits fruits rouges et notamment la groseille.
- Bouche : vin souple et ample.



### **Accord mets et vin**

Il est très vivement conseillé de boire le Côtes de Provence dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique. Il s'associe aux salades composées, aux grillades, aux poissons, aux coquillages et aux crustacés.

Servir à une température de 10 à 12° C.