



Franck Thomas Formation

# LA PROVENCE

FRANCK THOMAS FORMATION

## 01 SITUATION

## 02 CLIMAT

## 03 TYPES DE SOLS

## 04 TYPES DE VINS

- AOP COTES DE PROVENCE
- AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE
- AOP CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS
- AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE
- AOP CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU
- AOP CÔTES DE PROVENCE NOTRE DAME DES ANGE
- AOP BANDOL
- AOP CASSIS
- AOC PALETTE
- AOP BELLET OU « VIN DE BELLET »
- AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE
- AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
- AOP LES BAUX DE PROVENCE
- AOP PIERREVERT

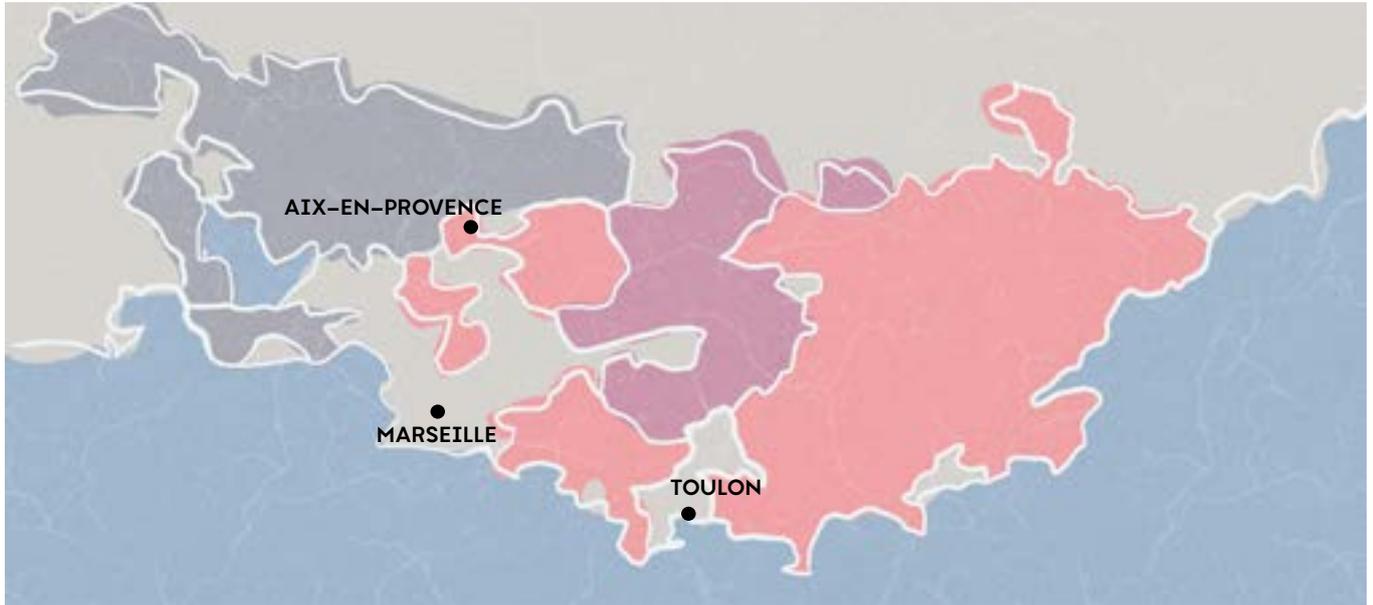




## SITUATION

La Provence viticole s'étend sur 4 départements : Les Bouches du Rhône, le Var, les Alpes maritimes, les Alpes de Hautes Provence.

Les villes principales d'Ouest en Est : Aix en Provence, Marseille, Toulon, St Tropez, Fréjus et Nice. **Superficie du vignoble** : 29 000 Ha environ



■ CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

■ CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

■ CÔTES DE PROVENCE

## CLIMAT

Bien comprendre plus loin que la topographie de la région est due à la présence de nombreux massifs. Ils conduisent d'ailleurs aussi à plusieurs méso climats dans la région.

- Climat méditerranéen chaud
- Insolation forte de plus de 2 800 heures/an
- Régime de pluies irrégulier, soit très sec en été, sec l'hiver et pluvieux au printemps/automne
- Régime de vents de secteur Nord-Sud (Zone d'Aix, Sainte-Victoire) ou de secteur Nord-Ouest, Sud-Ouest (zone des Maures).  
Le mistral rafraîchit la partie Nord du vignoble
- Température de 14°C de moyenne annuelle

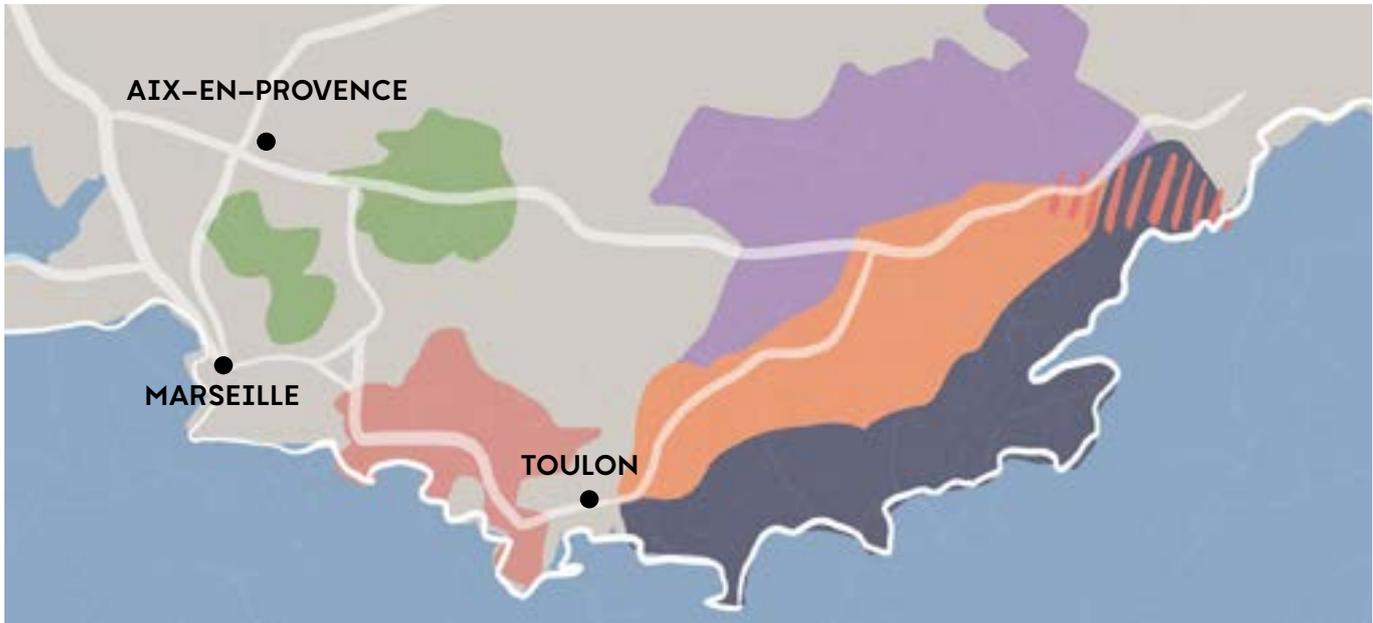


### AINSI ON PEUT DISTINGUER 3 SOUS-CLIMATS MÉDITERRANÉENS :

- 1** Le sous-climat de type chaud (il correspond au littoral)
- 2** Le sous-climat de type modéré (massifs côtiers de la Sainte-Beaume les Maures et l'Estérel)
- 3** Le sous-climat de type intermédiaire (vallée de l'Argens et ses affluents et la région d'Aix-en-Provence) y compris la vallée de la Ste Victoire et Brignoles (haut Var)

## TYPES DE SOLS

La Provence est majoritairement calcaire dans la partie nord, nord-ouest et sud-ouest de la région. Les schistes sont présents sur la partie sud autour du massif des Maures. Des sols volcaniques dans le bassin de Fréjus grâce au massif de l'Esterel au sud-est.



### GÉOLOGIE : 6 ZONES NATURELLES

- MAURES ET BORDURE MARITIME : sols schisteux et granitique
- COLLINES DU HAUT PAYS : sols calcaires
- VALLÉE INTÉRIEURE : sols argilo-sableux (sols rouges) sous sol calcaire ou schistes
- BASSIN DU BEAUSSET : sols calcaires
- MASSIF DE LA SAINTE-VICTOIRE : grès argileux calcaires
- TERROIR DE FRÉJUS : contrefort cristallin ancienne activité éruptive – volcanique



## TYPES DE VINS

La Provence viticole produits environ 90 % de vins rosés : elle est leader mondial du « rosé sec et fruité » avec 38 % de la production Française et 4 % des rosés du monde.

Les vins **rosés** sont souvent à consommer dans leur jeunesse pour profiter de leur fraîcheur. On y trouve aussi des **vins blancs secs et ronds** avec un profil globalement frais et léger (4%).

**Les rouges** sont globalement assez charnus voire puissants (5%).



# AOP CÔTES DE PROVENCE

POUR ALLER  
PLUS LOIN...

La Provence par  
Michel Bettane



68 communes dans le département du Var), 15 communes dans les Bouches-du-Rhône et sur la commune de Villars-sur-Var dans les Alpes-Maritimes

- La présence de certains massifs majeur, régule le climat et l'influence maritime en fonction de l'implantation du vignoble. Ces massifs protègent de la mer ou sont ouverts vers celle-ci.
- Le massif des Maures : vignoble versant sud et nord
- Le massif de la Ste Baume stoppant les entrées maritimes.
- Le massif de l'Estérel ouvrant sur la mer.
- Le massif de la Ste victoire canalise le Mistral
- La Provence viticole est le pays des « méso-climats », induits à la fois par un relief très désordonné, mais également par l'influence maritime décroissante du sud au nord

## QUELQUES CHIFFRES:

AOC 24 octobre 1977  
20 064 ha  
3 couleurs de vins ●●●

## CÉPAGES :

● Rolle, Clairette, Sémillon, Ugni blanc.

**Cépages principaux :** 2 cépages principaux obligatoires

● Grenache N, mourvèdre, cinsault, Tibouren N, syrah

**Cépages secondaires :**

Cabernet Sauvignon, Carignan, cépages oubliés peu répandus : Barbaroux, Calitor, Caladoc.

**Production :**

- 92% de rosés : possibilité de mise en marché le 1er décembre de l'année de la récolte
- 4% de blancs : Idem
- 4% de rouges : Mise en marché au minimum entre le 1er Déc de l'année et le 15 Nov de l'année qui suit la récolte.

## « LE MOT DE L'EXPERT » CHRISTIAN SCALISI



# CÔTES DE PROVENCE + DGC OU NOM DE TERROIR

## ÇA VEUX DIRE QUOI DGC ?

Dénomination Géographique Complémentaire

LE POINT  
TECHNIQUE

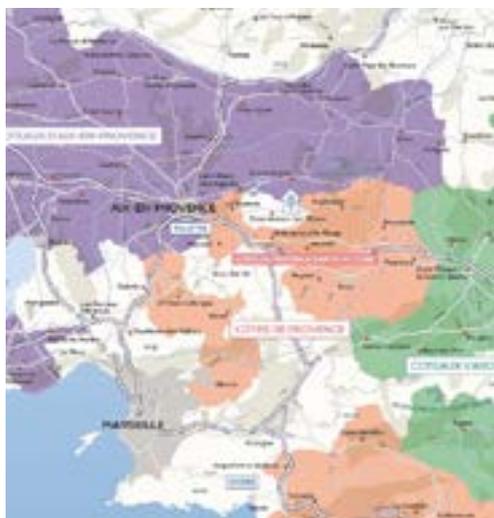
## ÇA CORRESPOND À QUOI ?

Au sein d'une appellation d'origine (souvent de taille régionale), on identifie des zones spécifiques, plus petites, pour leur terroir ou leur climat. Cette délimitation s'accompagne d'un cahier des charges plus restrictif et plus qualitatif. C'est une sorte de **super AOP**. En Côtes de Provence il en existe 5.

LA MONTÉE EN QUALITÉ DES VINS PASSE PAR LA VALORISATION  
DES TERROIRS ET LA MISE EN AVANT DES DGC

## AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

501 ha – 94% de rosé, 6% de rouge



- Climat méditerranéen de l'intérieur
- Chaud et sec, MISTRAL très présent, terroir de calcaire
- Grès argileux, caillouteux.

● **Cépages principaux :**  
Grenache N, Syrah N, Cinsaut N

**Cépages accessoires :**  
Mourvèdre N, Carignan, Cabernet sauvignon

- **Autorisés pour les vins rosés :** 10 % encépagement blanc de l'AOC Côtes de Provence



### DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Mas du Cadenet
- Domaine du Loup bleu

En résumé : Terroir frais sous la Ste Victoire

# AOP CÔTES DE PROVENCE FRÉJUS

2005 — 13 ha — 78 % rosé et 22 % rouge



● Massif cristallin et volcanique de "l'Estérel"

● Sols acides, influence maritime

● **Cépages principaux :**  
Grenache, Mourvèdre, Syrah  
**Cépage accessoire :** Cinsault

● **Cépages principaux :** Grenache,  
Mourvèdre, Syrah, Tibouren (20% min)  
**Cépage accessoire :** Cinsault



## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Château Paquette
- Château du Rouet

En résumé : Tibouren et terroir volcanique

# AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

8 novembre 2007 – Rouge, rosé et blanc



● Terroir essentiellement composé de schistes, qui confère une finesse particulière aux vins rouges.

● Influence maritime

● **Cépages principaux :** Grenache, mourvèdre, syrah cabernet sauvignon, carignan

● **Cépages principaux :** Cinsault, grenache, + carignan, syrah, tibouren, mourvèdre et les cépages blancs (clairette, semillon, ugni blanc et vermentino)

● **Cépages blancs :** clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.  
La proportion du cépage vermentino B est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.



## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Château Ste Marguerite
- Domaine de la Sanglière
- Château les Valentines
- Château Pas du Cerf
- Figuières

En résumé : Terroir de schistes qui regarde la mer.

# AOP CÔTES DE PROVENCE PIERREFEU

Reconnaissance en 2013 — 101 ha – 88% rosé et 12% de rouge



En terminaison occidentale de la dépression permienne, délimitée au Sud par les reliefs du Massif des Maures et au Nord par les plateaux calcaires du centre Var.

La dénomination Pierrefeu a été bâtie sur une unité climatique et non pas sur une unité de terroir, celle-ci doit sa spécificité à la protection de la Colle Noire, massif situé au Pradet qui protège l'ensemble de l'appellation des embruns maritimes.



## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Domaine Lolicé
- Château La Gordonne
- Domaine de la Portanière
- Château Peigros
- Domaine Peirecedes

- **Cépages principaux** : cinsaut N, grenache N, syrah N  
**Cépages accessoires** : mourvèdre N, tibouren N, clairette B, sémillon B, Ugni Blanc B, Vermentino B.
- **Cépages principaux** : grenache N, mourvèdre N, syrah N  
**Cépages accessoires** : cabernet sauvignon N, carignan N.

En résumé : Vignoble planté dos à la mer, plus frais

# AOP CÔTES DE PROVENCE NOTRE DAME DES ANGES

2019 — 94 ha – 94% rosé, 6% rouge

Vallée autour du « pic » de Notre dame des Anges, un paysage de pins, de chênes et de châtaigneraies forment la réserve naturelle nationale de la plaine des Maures.

## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Château Demonpère
- Domaine de la Fouquette
- Domaine de l'heure bleue

- On y trouve plusieurs types de sols, des schistes sous le massif des Maures au sud et du calcaire sur la partie nord est de la DGC.
- Le climat est méditerranéen mais doté de nuances continentales, le Massif des Maures préservant le vignoble des influences maritimes.
- Sables, calcaire et schistes
- Terres sombres
- Au nord du massif des maures



## Chateau la Tour de l'Evêque



● ● Cépages principaux : cinsault N, grenache N, syrah N

Cépage accessoire : mourvèdre N, Tibouren, Cabernet Sauvignon, Carignan, Clairette B, sémillon B, Ugni Blanc B, Vermentino B.



En résumé : des vins de lieux au coeur de la réserve naturelle des Maures. Texture fine et satinée.

# AOP BANDOL

1941 – vins rouges, rosés et blancs – 1600 Ha Env.

**POUR ALLER  
PLUS LOIN...**

Les vins  
de Bandol



8 communes du Var : Bandol, Le Beausset, La Cadière d'Azur, Le Castellet, Sanary, Ollioules, St-Cyr-sur-mer, Ste Anne d'Evenos.

## SITUATION :

Terroir Argilo calcaire, cirque ouvert sur la mer.

## CÉPAGES :

- **Cépages rouges :**  
Mourvèdre De 50 à 95 % maxi  
Grenache, Cinsault
- **Pour les rosés :** la proportion  
de Mourvèdre est entre 20 et 95 %
- **Pour les blancs :** Clairette (50%min),  
ugni blanc et Bourboulenc

## VITICULTURE ET PRODUCTION

- Rendements maximum 40 HL/HA souvent autour de 30 hl/ha
- 3 ans minimum pour l'entrée en production des vignes produisant des rosés et blancs pour l'obtention de l'AOP.
- 7 ans minimum pour l'entrée en production des vignes produisant des vins rouges pour l'obtention de l'AOP.
- Un élevage de 18 mois sous bois pour les vins rouges.
- Mise en marché des vins rosés et blancs le 1er mars de l'année qui suit la récolte.
- Volonté de se démarquer d'un style « moderne » où les thiols font partie du style des vins rosés.



### DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Château Pibarnon
- Domaine Tempier
- Domaine Terrebrune
  - Domaine de la Bastide Blanche
- Château St Anne
- Domaine Lafran Veyrolles

### QUELQUES CHIFFRES:

- 65 domaines
- 1600 Hectares
- Le plus petit : 1,5 Ha
- Le plus grand : 80 Ha
- 80 % de rosé

### LE POINT TECHNIQUE

- Les Bandol rouges doivent être élevé 18 mois en foudre
- Les vigneronns peuvent produire de l'AOC en rouge à compter de la 8ème année. Les 7 premières ne sont orientées que rosé.
- L'idéal serait d'attendre 5 à 8 ans pour déguster un Bandol rouge
- Un grand Bandol rouge se révèle au bout de 15 à 20 ans
- Quelques grands millésimes de garde : 2005, 2000, 1995, 1990, 1985, 1982, 1970, 1961
- Les rosés se révèlent au bout de 8 mois, toutefois ils ont une capacité de garde exceptionnelle



Comprendre le Bandol : Production de rosé mais une envie de faire des vins rouges... Production de vins de grandes gardes peu en adéquation avec l'attente du public.

# AOP CASSIS

1936 – Vins blancs, rosés et rouges  
196 Ha 1 commune des Bouches du Rhône : Cassis



Situé à 20km de Marseille, le golfe et la baie de Cassis sont entourés de hauteurs qui peuvent atteindre plus de 400m. Une grande partie du vignoble y est cultivé en terrasses, entre 10 et 150m d'altitude.

## SITUATION :

- Sol à dominante calcaire
- Le terroir viticole est protégé du mistral par la ceinture constituée des hauteurs environnantes.
- Le terroir et l'influence de la mer, confèrent incontestablement une fraîcheur et un caractère salin aux vins. Proches du style de la Londe, la rondeur caractéristique moins accentuée.

## CÉPAGES :

- **Cépages blancs** : Clairette, Marsanne (30% min)  
**Secondaires** : Doucillon B (bourboulenc), Pascal blanc, Sauvignon B, Ugni B.
- **Cépages rouges** : Grenache, mourvèdre, Cinsault.



## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Domaine du Paternel
- Clos Ste Magdelaine
  - Clos d'Albizzi
- Château La Dona Tigana
  - Château Barbanau

## QUELQUES CHIFFRES:

- 80 % de vins blancs
- 15% de rosés
- 5% de rouges
- 12 domaines viticoles



## COMPRENDRE LE CASSIS

- Un vignoble qui bénéficie de la protection du Mistral.
- Vignobles souvent cultivés en terrasses jusqu'à 150 m d'altitude.
- Production confidentielle, consommée en majorité au niveau local
- Une appellation très réputée pour ses blancs



# AOP PALETTE

1948 – Vins rouges, rosés et blancs  
43 Ha dans les Bouches du Rhône



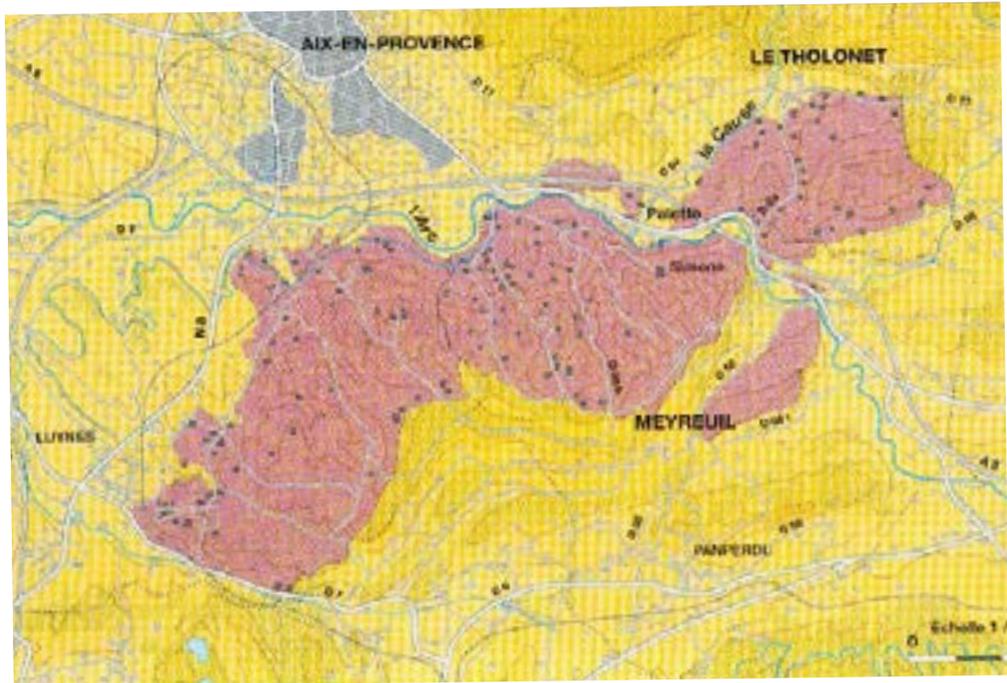
**SOLS** : calcaires anciens.

**CLIMAT** : Le vignoble est protégé des vents du nord par les collines de Langesse et du Grand Cabri, mais par la Vallée de l'Arc, le vignoble est soumis aux vents d'ouest nord ouest. Le vignoble est exposé majoritairement au nord, d'où des dates de vendanges plus tardives

**A SAVOIR** : Appellation confidentielle vers Aix en Provence avec la particularité d'être exposé au nord, ce qui en fait le meilleur terroir à blanc de la Provence, Simone est un des rares blancs de Provence à pouvoir vieillir plus de 30 ans dans les grands millésimes.

● Appellation confidentielle vers Aix en Provence avec la particularité d'être exposée au nord, ce qui en fait le meilleur terroir à blanc de la Provence, Château Simone est un des rares domaines de Provence produisant des vins blancs aptes à vieillir plus de 30 ans (pour les grands millésimes).





### CÉPAGES :

- *Cépages rouges* : Grenache, mourvèdre, syrah
- *Cépages blancs* : Clairette, ugni blanc et grenache blanc.

### POUR BRILLER EN SOCIÉTÉ

Le décret d'AOC Palette autorise plus de 50 cépages différents. En effet Mr Rougier a toujours détenu sur son domaine des variétés anciennes qui en font un conservateur des cépages de Provence.



# AOP BELLET

1941 – Vins rouges rosés et blancs  
48 Ha 1 commune des Alpes Maritimes : Nice



L'aire de production est située sur des terrasses qui surplombent (entre 200 et 400 m) la rive gauche du Var, à l'ouest de la ville de Nice, Sur les lieux-dits suivants : Collines de Saquier et Crémât

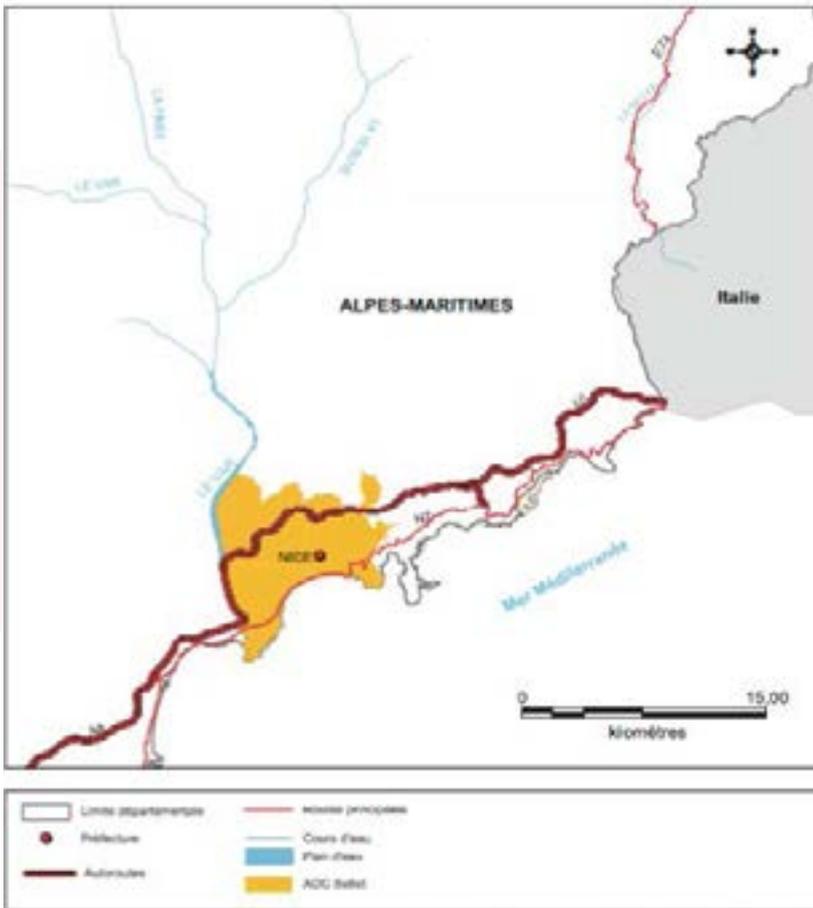
## SOLS :

- Le sol des terrasses est constitué de poudingues et de galets roulés formés de grès. Le ciment est généralement sableux, peu résistant. La dominante des grès donne des sols composés de 80 % à 90 % de sables grossiers ou fins.
- Les sols de *Poudingues* donnent beaucoup de fraîcheur aux vins.
- Le vignoble en terrasse est plutôt planté dos à la mer.

## CLIMAT :

- La moyenne pluviométrique annuelle est de 830 mm avec un fort ensoleillement.
- La présence de la vallée du Var permet la circulation des vents : le vignoble est soumis, la nuit, à la brise marine.





## QUELQUES DOMAINES DE BELLET :

- Château de Bellet
- Le clos St Vincent (GIO Sergi)
- Domaine du collet de Bovis
  - Domaine de Toasc
  - Château de Cremat

● **Cépages principaux:** Rolle, Chardonnay

**Cépages secondaires:** Roussan, Spagnol ou Mayorquin, Clairette, Bourboulenc, , Pignerol, Muscat à petits grains

● **Cépages principaux :** Braquet, Folle noire ou Fuella, (ou Nissart)

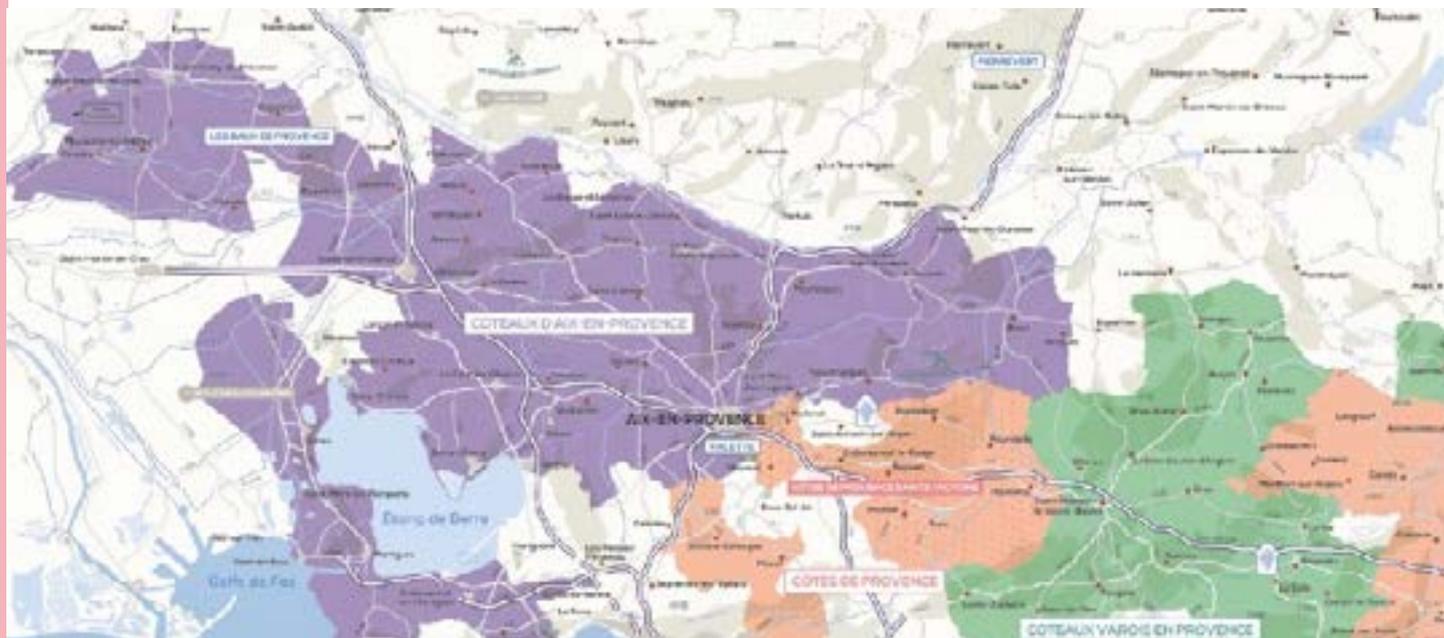
● **Cépages secondaires:** Grenache N, Cinsaut et les cépages blancs indiqués ci-après pour les vins blancs.

- Pression de l'urbanisme très importante.
- Condition de culture très difficile



# AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

1985 – Vins rosés, rouges et blancs  
4020 Ha 47 communes des Bouches du Rhône et du Var



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.
- Sols : argilo calcaire caillouteux
- Terroir du Mistral : Des vins proches des vins du Rhône sud. Structurés.
- Terroir des coteaux : Terroir historique de l'AOP, on peut le considérer comme le plus représentatif.
- Terroir méditerranéen : Proche de l'étang de Berre, partie moins en vue de l'AOP. Vins plus tendres.
- Terroir des hauts plateaux : Partie en altitude, plus fraîche, l'influence de la vallée de la Durance en fait un secteur plus frais, profil qui se ressent dans les vins des 3 couleurs.

**POUR ALLER  
PLUS LOIN...**

*À la découverte des vins des  
Coteaux d'Aix-en-Provence*

## DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Château Vignelaure
- Château Revellette
- Château Calissanne
- Château Virant



- Une volonté des vignerons de produire des vins rouges malgré plus de 90 % de vins rosés.
- Un lien historique avec le Cabernet Sauvignon dans les vins rouges, dues à leur histoire.
- La Syrah remplace peu à peu celui-ci.
- Des profils de vins allant de simples et légers à puissants et denses selon les cuvées et les domaines.
- Beaucoup de grands vignerons célèbres tournent le dos à l'AOP au profit des vins de France ou IGP.

● **Cépages principaux :** Bourboulenc, clairette, grenache B., Vermentino

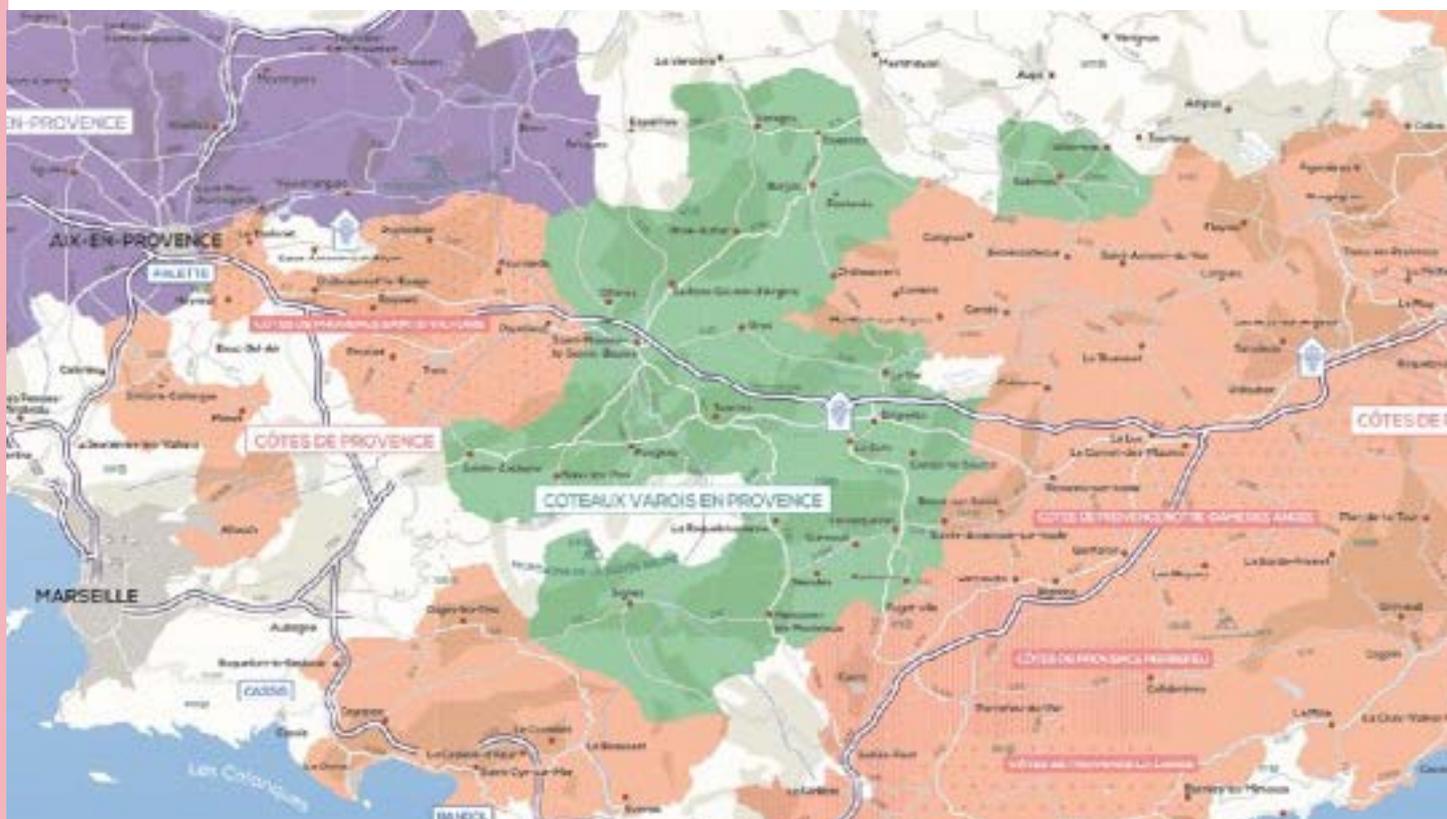
**Cépages secondaires :** Ugni blanc, sauvignon et sémillon

● ● **Cépages principaux :** Grenache N, mourvèdre N, cinsault N, syrah N, counoise N carignan et cabernet



# AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

1993 – Vins rosés, rouges et blancs  
2600 Ha 28 communes du Var : de Rians au nord à Rocbaron au sud



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.

**SOLS :** Les vignes poussent en altitude :  
350 mètres en moyenne, 500 mètres pour les plus hautes parcelles.

**LE TERROIR :** calcaires et argilo-calcaires · La présence des massifs rocheux de la Sainte-Baume à l'Ouest, des Bessillons au nord et des Barres de Cuers au sud arrêtent les influences maritimes.

**CLIMAT CONTINENTAL :** les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans le reste de la région.



### VIGNERONS DE PREMIER PLAN :

- Domaine du Deffend
- Bergerie d'Acquino
- Château La Calisse
- Domaine des Annibal



- ● Cépages *principaux* : cinsault, grenache, mourvèdre, syrah  
Cépages *accessoires* : cabernet-sauvignon, Carignan, Tibouren.
  - Cépages *principaux* : Clairette, grenache blanc, semillon(30%:maxi), ugni blanc, vermentino (30%:min)
- Vins rouges et rosés : Possibilité de 20 % de cépages blancs.

Les Coteaux Varois ne bénéficient pas d'une visibilité à leur juste valeur. Cela est dû finalement à leur histoire récente. Vin de Pays, puis VDQS en 1984, ils accèdent en 93 à L'AOP. Le niveau de l'appellation progresse assez vite



# AOP LES BAUX DE PROVENCE

Avril 1995 – Vins rouges, rosés et blancs  
300 Ha

7 communes des Bouches de Rhône : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence



Situé au nord-ouest d'Aix en Provence, ce vignoble occupe les versants nord et sud des Alpilles, relief pittoresque qui s'élève à 400m d'altitude et qui s'allonge sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest.

**RÉPARTITION PAR COULEURS :** 48% de rouges, 45% de rosés, 7% de blancs

● **Cépages principaux :** grenache N, mourvèdre N, syrah N, doivent représenter 60% minimum. Deux cépages au moins sont obligatoires.

**Cépages secondaires :** cinsault N., counoise N, carignan N., limités à 30% individuellement et cabernet sauvignon, limité à 20%.

● **Cépages principaux :** grenache N., syrah N., cinsault N. (60% min.)

**Cépages secondaires :** mourvèdre, carignan, counoise sont limités à 30%, le cabernet S. à 10%.

- Rosés à 50 % minimum de saignée.
- Les vins rouges doivent faire l'objet d'un élevage minimum de douze mois.

**POUR ALLER  
PLUS LOIN...**

20 ans AOC  
Les Baux-de-Provence



#### DOMAINES À DÉCOUVRIR :

- Dominique Hauvette
  - Mas de la Dame
- Château Estoublon
- Domaine Trevallon (IGP Alpilles)

Le domaine Trevallon, icône de la région ne peut prétendre à l'AOP Les Baux car son encépagement est constitué de 50% de Cabernet Sauvignon et 50% de Syrah.

AOP coupée en deux parties : le nord et le sud des Alpilles. Plus frais au nord et plus solaire au sud.

Les vignes sont plantées sur les contreforts de Alpilles.

**BON À SAVOIR**



# AOP PIERREVERT

1er juillet 1998 – rouges, rosés et blancs  
48 Ha – 11 communes du département des Alpes de Haute-Provence



Dans les Alpes de Haute Provence, 2 rives de la Durance près de Manosque.

## CLIMAT :

Un climat méditerranéen altéré par les masses d'air froid originaires du massif Alpin.

## SOLS :

- alluvions anciennes caillouteuses
- Sols sableux sur molasse ou sur calcaires gréseux
- Vins plutôt légers et tendres selon les cuvées.

*Le domaine de la Blaque représente à lui seul l'intérêt de l'AOP.*

- **Cépages principaux** : Grenache blanc, Vermentino, ugni blanc, clairette roussanne. Aucun cépage ne peut dépasser 70%. Grenache blanc et Vermentino doivent représenter ensemble 25% minimum.
- **Cépages principaux** : Grenache noir et syrah doivent représenter ensemble 70%.  
**Cépages secondaires** : carignan et cinsaut
- **Cépages principaux** : Grenache noir 50% minimum et syrah 20% minimum. Les autres cépages rouges sont autorisés en secondaires ainsi que les cépages blancs, limités à 20%.







A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.





A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Franck Thomas Formation  
**LA PROVENCE**