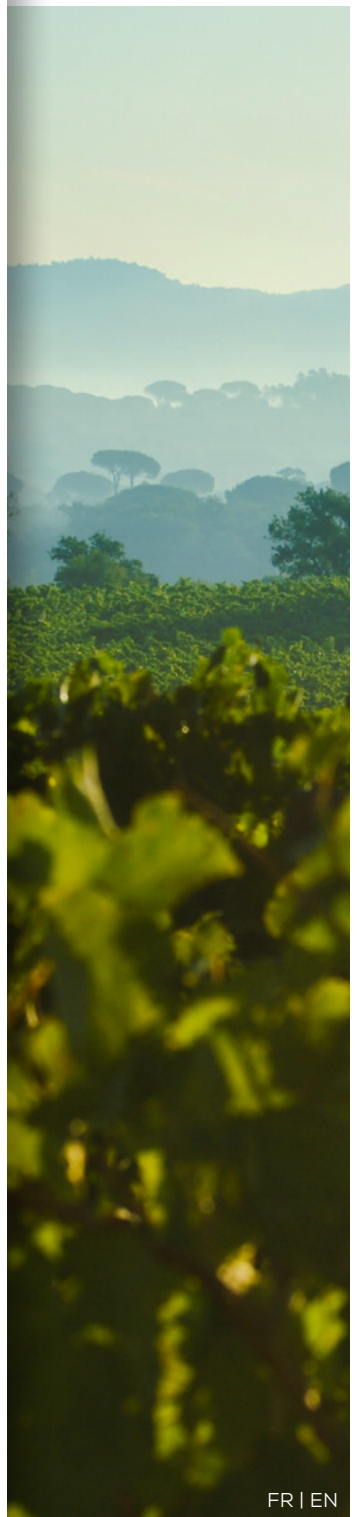




**CÔTES DE
PROVENCE**

*Un sommet
en Provence*

A PEAK IN PROVENCE



Des vins d'un équilibre et d'une longueur remarquables

Wines with a remarkable long finish and balance

Les Vins Rosés

Les vins rosés présentent de belles couleurs roses pâles et saumonés. Au niveau aromatique, on perçoit une **large palette de fruits** (frais, exotiques, rouges, blancs, jaunes), complétée par des **notes florales, minérales** ou **épicées**. La bouche est équilibrée avec de la fraîcheur en attaque, qui se prolonge (sans pour autant être dominante) puis une finale sur une délicate amertume salivante qui rendent ces vins rosés particulièrement intéressants pour accompagner un plat.

The rosé wines display lovely salmon and pale pink colours. The bouquet presents a wide variety of fruits (fresh, exotic, red, white and yellow), enhanced by floral, mineral or spicy notes. On the palate, these wines are balanced, with a long, fresh attack (without however dominating) followed by a finish with a delicate, mouth-watering bitterness which makes these rosés particularly suited to food pairings.



Les Vins Rouges

Les vins rouges, issus d'une cuvaison qui permet une extraction optimale, nécessitent un élevage de plusieurs mois (dans le bois ou non) avant commercialisation afin d'affiner et d'assouplir les tanins; ils ont un excellent potentiel de garde (entre 5 et 10 ans). D'une couleur rubis profonde, ces vins expriment des notes intenses **de fruits noirs** et **d'épices**, caractéristiques de la syrah présente en cépage principal dans l'assemblage. Ce sont des vins équilibrés avec beaucoup de matière, offrant une belle densité; ils s'accorderont parfaitement avec des plats mijotés.

The red wines are vatted for optimal extraction, requiring several months of maturation (in barrels or other recipients) before they are released, in order to refine and mellow the tannins. They have excellent cellaring potential of 5 to 10 years. With their deep ruby red colours, these wines present the intense notes of dark berries and spices which are characteristic of Syrah, the main varietal used in the blends. They are balanced and full-bodied with lovely density. These reds pair perfectly with slow-cooked dishes such as stews.



CHIFFRES CLÉS KEY FIGURES

LA SITUATION GÉOGRAPHIQUE

10 communes - 10 communities:

Les Arcs-sur-Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc-en-Provence, Les Mayons, Gonfaron et Pignans.

LA COMMERCIALISATION

VINS ROSÉS
ROSÉ WINES

de l'année de la récolte
of the harvest year

VINS ROUGES
RED WINES

de l'année qui suit la récolte
of the year after the harvest

LES CÉPAGES & RENDEMENTS

3 cépages principaux - 3 main varietals
grenache, cinsault et syrah

8 cépages accessoires - 8 ancillary varietals
mourvèdre, tibouren, cabernet-sauvignon, carignan, clairette, sémillon, ugni blanc et vermentino

Rendement maximal autorisé
Maximum yield allowed

50^{hl}/ha

PRODUCTION

4 100 = 550 000
hectolitres bouteilles - bottles



SUPERFICIE

97
hectares

FILIÈRE VITICOLE

10
caves particulières
individual wineries

5
caves coopératives
cooperative wineries

Rendement moyen
Average yield

42^{hl}/ha

Qu'est-ce qu'une DGC ?

Une DGC - Dénomination Géographique Complémentaire - est une mention attribuée par l'INAO à des vins produits sur une partie du territoire d'une AOC. Elle vient donc souligner la **spécificité d'un terroir**, à savoir les interactions entre un milieu naturel (sol, climat) et le savoir-faire des producteurs. Le vigneron élabore son vin en respectant les différents points d'exigences (sélection parcellaire, choix de cépages et règles d'assemblage, rendements inférieurs et méthode de vinification) fixés dans le cahier des charges de la DGC.

What is a DGC?

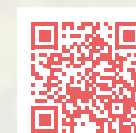
A DGC (terroir designation) is an honour conferred by the INAO (French Institute of Origin and Quality) on wines produced in a sub-section of an AOC region. It underscores a terroir's special features, i.e. the interactions between the natural environment (soil and climate) and the producers' expertise. The wine-makers develop their wines in accordance with various requirements (plot-based selection, choice of varietals and rules for assemblages, lower yields, and wine-making methods) laid down in the DGC's specifications.



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site dédié :

www.cotesdeprovence-notredamedesanges.com

Découvrez en vidéo, l'histoire de l'AOC Côtés de Provence Notre-Dame des Anges racontée par ses vignerons sur YouTube :



Flashez-moi !

VINS DE
PROVENCE
le Goût du Style



CÔTES DE
PROVENCE

Un sommet
en Provence

A PEAK IN PROVENCE

Le vignoble de Notre-Dame des Anges est le 5^{ème} terroir

(à la suite de Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu) à accéder au statut de DGC (Dénomination Géographique Complémentaire) de l'AOC Côtes de Provence. Il est bordé

au sud par le massif des Maures et au nord

par les collines calcaires et s'étend sur

10 communes du Var. La DGC porte le nom de Notre-Dame des Anges en référence au point culminant du massif des Maures visible depuis tout le territoire. Elle est caractérisée par un climat méditerranéen aux influences continentales et par une diversité de sols. Cette typicité est à l'origine de l'équilibre qui signe les vins de Notre-Dame des Anges.

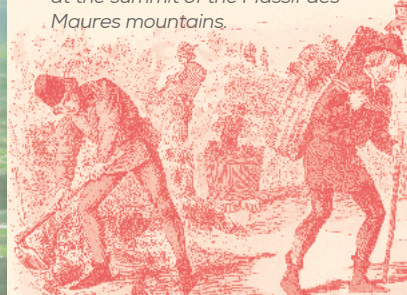
The Notre-Dame des Anges wine region was the fifth terroir (following Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe and Pierrefeu) to achieve the status of DGC (terroir designation) in the Côtes de Provence AOC. It is bounded to the south by the Massif des Maures mountain range and to the north by limestone hills, and covers 10 communities in the Var department. The terroir designation bears the name Notre-Dame des Anges, in reference to the highest point in the Massif des Maures, which is visible throughout the territory. It is characterized by a Mediterranean climate with continental influences and by diverse soil types. This typicity is the source of the balance which is the hallmark of Notre-Dame des Anges wines.

Une très longue tradition viticole

Planté depuis l'Antiquité, le vignoble de Notre-Dame des Anges a connu son essor au Moyen-Âge sous la conduite du prieuré de Notre-Dame de Pignans qui en était alors le principal propriétaire, et dont dépendait le monastère de Notre-Dame des Anges. Depuis le XVI^e siècle, la population et les vigneronns veillent à la préservation du monastère situé au sommet du massif des Maures.

A longstanding wine-making tradition

Initially planted in ancient times, the Notre-Dame des Anges wine region boomed during the Middle Ages under the management of Notre-Dame Priory in Pignans which was the primary owner at the time, to which Notre-Dame des Anges Monastery was attached. Since the 16th century, the local population and wine-makers have taken care to preserve that monastery, located at the summit of the Massif des Maures mountains.



Un climat méditerranéen aux influences continentales assurant de très belles maturités

Coupé de toute influence maritime par la présence du massif des Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges est soumis à un climat méditerranéen aux influences continentales, avec des hivers frais et humides (900 mm/an) et des étés particulièrement chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénologiques tout en préservant l'acidité des baies.

A Mediterranean climate with continental influences for wonderful grape maturity. Cut off from any maritime influence by the presence of the Massif des Maures, the Notre-Dame des Anges region is subject to a Mediterranean climate with continental influences, featuring cool, wet winters (900 mm/year) and particular hot, dry summers. The temperature range associated with this climate allows the grapes to reach peak phenolic maturity whilst maintaining the acidity of the berries.

Une diversité de sols dont les terres rouges caractéristiques de la Provence

Tout le secteur est situé sur une formation géologique commune : le grès permien datant du Primaire (le vestige géologique le plus ancien dans l'appellation) sur laquelle on retrouve quatre principaux types de sols :

Diverse soils including the red earth typical of Provence. The entire sector is located on the same geological formation, Permian sandstone dating from the Palaeozoic era (the oldest geological remains in the appellation), on which four main types of soils can be found:



LES SCHISTES

des bordures des Maures schist along the edges of the Maures mountain range



LES SABLES

sand



LES PÉLITES

dont la couleur rouge est une des caractéristiques visibles de ce terroir pelites, whose red colour is one of the visible characteristics of this terroir



LES ANCIENNES TERRASSES ALLUVIALES DE L'AILLE

old alluvial terraces of the Aille River with their "rounded pebbles" (galets roulés)



Un écrin de nature sauvage et préservé

La dénomination Côtes de Provence Notre-Dame des Anges se déploie dans un environnement exceptionnel, enserrant la Réserve Naturelle Nationale de la Plaine des Maures. Un paysage composé de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies et dans lequel cohabitent près de 180 espèces protégées.



28% of the total area is certified or undergoing conversion to organic farming or HEV (High Environmental Value).

A well-preserved, untamed nature setting. The Côte de Provence Notre-Dame des Anges designation extends through an extraordinary environment, surrounding the Plaine des Maures National Nature Reserve. The landscape encompasses umbrella pines, oak trees and chestnut groves, where close to 180 protected species live together in harmony.

