



# VIN LES BAUX-DE-PROVENCE AOP

AOC depuis 1995

## CHIFFRES CLÉS

- ✓ 11 vigneron
- ✓ 4 400 hectolitres  
60% en vins Rouges, 30% en vins Rosés  
et 10% en vins Blancs
- ✓ 240 ha de production dédiée au SIQO

## COMMERCIALISATION

Vente directe, GMS, épiceries.  
National et international (Europe et USA).

## SAISONNALITÉ



## ODG des Baux-de-Provence

- 📍 Chez Mas de la Dame  
chemin départemental 5  
13520 LES BAUX-DE-PROVENCE
- ✉ alpillles.secretaria@wanadoo.fr
- 🌐 www.lesvinsdesbaux.com
- 📘 AOP Les Baux-de-Provence
- 📷 aoplesbauxdeprovence

## LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

**Le terroir :** Les vignes s'épanouissent sur des sols très caillouteux. Composante essentielle des Alpilles, le mistral souffle régulièrement et protège les terres du froid et des épisodes pluvieux. Si les précipitations sont plus régulières l'hiver, l'été, elles laissent place au soleil, une luminosité exceptionnelle.

### Les vins AOP Les Baux-de-Provence :

- Rouges, très charnus, sont à l'image du paysage : sauvage et puissant.
- Blancs sont aromatiques avec des notes de miel, de pêche et d'agrumes. Ce sont des vins tendus et équilibrés.
- Rosés proposent en nez une vivacité surprenante et en bouche des arômes de groseilles et fraises écrasés, tout en fraîcheur !

**Le cahier des charges** garantit que les étapes de fabrication et de conservation des vins sont réalisées dans la zone d'appellation. Ils sont produits uniquement par des vignerons récoltant et vinifiant leurs vins, avec les cépages autorisés, respectant la densité de plantation et l'enherbement permanent des tournières.

**L'aire géographique de production** s'étend sur le territoire des Alpilles : Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, St-Etienne-du-Grès et St-Rémy-de-Provence.

## HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- Décret en 1995 pour les vins rouges et les rosés.
- Décret en 2010 pour les vins blancs.