



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Les Baux de Provence blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP "Les Baux de Provence" s'étend sur la Chaîne des Alpilles dans les Bouches-du-Rhône et se décline en vins rouges, rosés et blancs. Chacun des vins produits est le fruit d'un assemblage original de cépages. Les vins rouges sont principalement issus des cépages grenache, mourvèdre et syrah, les vins rosés des cinsaut, grenache et syrah et les vins blancs des cépages clairette, grenache blanc et vermentino .

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges concilient complexité et finesse avec une robe grenat foncé, des arômes d'épices et de fruits noirs confiturés. Les rosés sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux et les blancs sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot...).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique s'étend sur 8 communes et correspond à la chaîne des Alpilles avec pour centre, la commune des Baux de Provence. Cette chaîne est constituée de reliefs calcaires avec un climat méditerranéen aux étés chauds et secs, aux automnes et aux printemps particulièrement pluvieux.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine protégée « Les Baux de Provence » fut d'abord une dénomination géographique complémentaire de l'appellation « Coteaux d'Aix-en-Provence » avant de prendre son indépendance et d'être reconnue en tant que telle le 20 avril 1995.

Le saviez-vous

Les paysages, exceptionnels et rares de cette appellation, aux pieds desquels viticulture et oléiculture, se sont développées depuis l'Antiquité et vivent encore en symbiose. Ces paysages ont été immortalisés par Van Gogh et ont inspiré Alphonse Daudet depuis les hauteurs de son moulin de Fontvieille.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation

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.

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat des Vignerons des Baux de Provence

Chez Alpilles Secrétariat
7 bis avenue du 19 mars 1962
13210 SAINT REMY DE PROVENCE

N°SIRET : 40861302400012
Contact : Olivier COLOMBANO
Tél. : 04 90 92 25 01
Mél. : alpilles.secretaria@wanadoo.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit
INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C
Avenue Alfred Kastler
83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400
Tél. : 04 94 35 74 67
Fax : 04 94 65 89 43
Mél. : INAO-LVALETTEDUVAR@inso.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@quallsud.fr

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_LesBauxdeProvence_A_201201.pdf
2. <mailto:alpilles.secretaria@wanadoo.fr>
3. <mailto:INAO-LVALETTEUVAR@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>