



Côtes du  
**Vivarais**  
AOP

Vignobles de la  
Vallée du Rhône

INTER RHÔNE

# CÔTES DU VIVARAIS

Des vins minéraux et chaleureux ...  
Le vignoble puise sa sève dans le plateau des  
Gras, scindé par les spectaculaires gorges de  
l'Ardèche, au cœur du paysage vallonné.

DATE DE  
RECONNAISSANCE  
EN AOC

**1999**

**ROUGE**  
55%  
**ROSÉ**  
36%  
**BLANC**  
9%



# CÔTES DU VIVARAIS

## CÉPAGES PRINCIPAUX



Grenache Syrah



Grenache Syrah Cinsault



Grenache blanc Clairette Marsanne

## SOLS



### ARGILEUX

Vins colorés, riches en alcool, arômes puissants, tanniques.



### CALCAIRES

Vins légers, aromatiques, souples, ronds, gras, floraux, fruités.

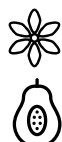
## NEZ



Fruits noirs  
Épices



Fruits noirs  
Épices



Notes florales  
Fruits exotiques

## BOUCHE



Structuré  
Robuste



Structuré  
Robuste



Minéralité  
Fraîcheur

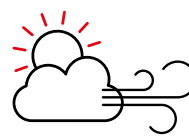
## BRÈVE D'HISTOIRE

Des traces de culture de la vigne par la tribu gauloise des Helviens, datant de plus de 2 000 ans, ont été retrouvées entre le Rhône et les Cévennes. Néanmoins, son implantation s'est réellement développée au Moyen-Âge.

À la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, Olivier de Serres, le père de l'agriculture moderne, vante les vins du Vivarais « tant précieux et délicats qu'il n'est pas besoin d'en chercher ailleurs ».

À la fin des années 1950, une poignée de vigneronnes lance le pari de la qualité. Les vignes sont replantées de cépages nobles, en recherchant l'adéquation aux sols.

## CLIMAT



*Continental tempéré*  
AUX INFLUENCES  
MÉDITERRANÉENNES

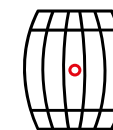
## + D'INFOS SUR

[www.lesvinsdardeche.com](http://www.lesvinsdardeche.com)

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO



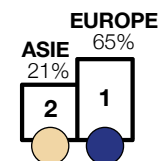
**SURFACE DE PRODUCTION 2021**  
183 HA



**PRODUCTION TOTALE EN 2021**  
6 073 HL



**PART DE L'EXPORT**  
5%



**PRINCIPAUX MARCHÉS À L'EXPORT EN 2021**