



SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

À propos de The Charming Taste of Europe

The Charming Taste of Europe

L'Europe, terre de charme intemporel, est le berceau des produits de la meilleure qualité au monde. The Charming Taste of Europe est un projet spécial qui présente aux États-Unis et au Canada des produits d'exception — tels que des vins italiens et français ainsi que des fruits frais de Grèce — mettant en valeur tout le charme, la beauté, la culture, l'histoire, l'art, le patrimoine et les saveurs uniques de l'Europe.

La mission de The Charming Taste of Europe, cofinancée par l'Union européenne, est d'accroître la notoriété des qualités et des normes de production de certains vins et fruits frais européens à travers des actions de promotion sur les marchés compétitifs des États-Unis et du Canada. Le projet The Charming Taste of Europe est promu par le Consortium pour la protection des vins des Abruzzes, l'Association des coopératives agricoles d'Imathia (ASIAC) et l'Union des Vins Doux de Bordeaux. Ces produits agricoles européens, renommés dans le monde entier pour leurs propriétés exceptionnelles, continueront à être mis en avant à travers des initiatives et des événements destinés aux consommateurs, journalistes et professionnels.

Grâce aux vins italiens d'une qualité exceptionnelle, aux kiwis juteux de Grèce et aux vins dorés français aux notes harmonieuses, produits dans le respect des traditions agricoles, cette campagne éveille les sens et une nouvelle conscience gastronomique, en créant des liens entre alimentation, cultures et territoires, apportant sans aucun doute une touche du charme européen dans la vie de nombreux consommateurs.

Consortium pour la protection des vins des Abruzzes

Le Consortium pour la protection des vins des Abruzzes est une association à but non lucratif fondée en 2002. Il regroupe tous les acteurs concernés par le système de contrôle, avec pour mission de protéger, valoriser et promouvoir les intérêts liés aux Appellations d'Origine Contrôlée (DOC) de la région. Il compte 250 membres, dont des viticulteurs, des producteurs et des embouteilleurs agréés. Le Consortium mène des actions de surveillance, de protection et de défense des vins bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée ou d'une Indication Géographique Typique.





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Association des coopératives agricoles d'Imathia (ASIAC)

L'Association des coopératives agricoles d'Imathia (ASIAC) regroupe les huit plus grandes organisations de producteurs de fruits en Grèce, toutes officiellement reconnues. Son objectif principal est de mutualiser les ressources et les compétences pour optimiser la productivité et mieux cibler les marchés internationaux. L'ASIAC et ses membres sont situés dans le département d'Imathia, au nord de la Grèce, une région riche d'une longue tradition dans la culture et la transformation des fruits. Leurs principaux produits sont les pêches et nectarines, pommes, cerises et kiwis.

Union des Vins de Vendanges Tardives de Bordeaux

Nés au cœur d'un terroir unique au monde et sublimés par un savoir-faire ancestral, les vins de vendanges tardives de Bordeaux incarnent une aventure humaine portée par des femmes et des hommes passionnés. Découvrez l'histoire de ces fabuleux vins dorés aux reflets lumineux, à l'aromatique complexe et au palais riche et enveloppant. Sensuels, éthérés et voluptueux, ils s'apprécient en toutes occasions et pour tous les goûts. Huit appellations, huit interprétations aromatiques uniques.

Consortium pour la protection des vins des Abruzzes

Les vins des Abruzzes

Dans une région où l'expérience œnologique se renouvelle chaque jour dans le sillage de la tradition, les Vins des Abruzzes reflètent, à travers leurs nuances et leur caractère sincère, l'âme de ses habitants, tout en restant attentifs à l'expérimentation et aux goûts des consommateurs. Le Consortium protège les vins bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) tels que Montepulciano d'Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Abruzzo DOC, Villamagna DOC, ainsi que les vins à Indication Géographique Typique (IGT).

Abruzzo DOC

L'appellation Abruzzo DOC a été créée pour protéger et valoriser les principales variétés autochtones de la région, parmi lesquelles le Pecorino, la Passerina, la Cococciola et le





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Montonico. Ces cépages permettent de produire des vins frais, fruités et élégants, capables de satisfaire les consommateurs les plus attentifs et exigeants. L'appellation Abruzzo DOC identifie clairement le territoire spécifique de production, garantissant la qualité, la typicité et l'origine des vins. Depuis le millésime 2010, des vins de très grande qualité — principalement des blancs autochtones — sont disponibles sur le marché, fruit d'un travail rigoureux à la vigne comme en cave.

Pecorino

L'origine du cépage Pecorino n'a jamais été clairement identifiée, mais il fait partie de l'ancienne famille de vignes « italique », à laquelle appartient également le Trebbiano. Le raisin Pecorino se distingue par une maturation précoce, autour de la mi-septembre, soit juste avant le Trebbiano. Ce vin est particulièrement intéressant en raison de sa fraîcheur, de sa forte acidité et de son degré d'alcool élevé. Alors que l'alcool apporte de la rondeur, l'acidité équilibre le vin, lui assurant fraîcheur et vivacité.

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Le Cerasuolo d'Abruzzo est, depuis 2010, la première appellation italienne exclusivement dédiée aux vins rosés. Il est élaboré à partir du cépage Montepulciano, selon une technique de vinification spécifique qui limite le contact avec les peaux à quelques heures, ou par vinification en blanc. Cette méthode ancienne, largement répandue dans les Abruzzes, a évolué techniquement au fil des années tout en restant profondément ancrée dans la tradition. Sa fraîcheur exceptionnelle et ses arômes élégants font du Cerasuolo d'Abruzzo un vin séduisant et captivant. Il présente un nez agréable, délicatement vineux, fruité et intense ; en bouche, il est sec, doux, harmonieux et délicat, avec une finale légèrement amandée.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Le Montepulciano d'Abruzzo DOC est le vin le plus représentatif de la région et l'un des grands rouges italiens. Élaboré presque exclusivement à partir de Montepulciano, il peut





SWEET BORDEAUX

Co-funded by
the European UnionTHE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

inclure jusqu'à 15 % d'autres cépages rouges adaptés au territoire régional. Ce cépage tardif donne au vin sa robe rouge rubis aux reflets violets, ainsi que des arômes de cerise, de fruits rouges et de réglisse. Les caractéristiques principales de ce vin sont sa couleur intense, son bouquet distinctif de fruits rouges, de fleurs et d'épices, ainsi que sa saveur sèche, douce et modérément tannique. La version « Riserva » nécessite un vieillissement d'au moins deux ans, dont neuf mois minimum en fûts de chêne.

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Le Trebbiano d'Abruzzo DOC est un vin blanc polyvalent issu des cépages Trebbiano d'Abruzzo et/ou Trebbiano Toscano. Il peut être vinifié en monocépage ou assemblé jusqu'à 15 % avec d'autres cépages blancs adaptés à la région. Le Trebbiano a trouvé dans les Abruzzes un écosystème idéal, donnant d'excellents résultats, aussi bien dans les versions jeunes qu'élevées, issues de fermentations ou d'élevages en grands ou petits fûts de chêne. De couleur jaune paille, ce vin se distingue par son bouquet floral et fruité, et sa bouche sèche et harmonieuse. Le Trebbiano d'Abruzzo DOC possède tous les atouts pour affirmer sa place et élargir son cercle d'amateurs en Italie comme à l'étranger.

Villamagna DOC

Le Villamagna DOC est un vin rouge à la saveur sèche, harmonieuse et corsée. La zone de Villamagna, dans la province de Chieti, bénéficie d'une vocation particulière pour la viticulture de qualité. C'est là qu'un petit groupe de producteurs a créé une nouvelle appellation d'origine prometteuse. Convaincus qu'un vin rouge bien structuré pouvait naître de Villamagna et des communes voisines, l'appellation Villamagna DOC a vu le jour à partir du millésime 2011. Ce vin rouge, également disponible en version « Riserva » vieillie, commence à se faire un nom.

Association des Coopératives Agricoles d'Imathia (ASIAC)

L'Association des Coopératives Agricoles d'Imathia (ASIAC) est une initiative collaborative réunissant les huit plus grandes organisations de producteurs de fruits de





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Grèce, toutes officiellement reconnues. Son objectif principal est de mutualiser les ressources et les expertises pour optimiser la productivité et s'adresser efficacement au marché international. ASIAC et ses membres ont leur siège dans la préfecture d'Imathia, au nord de la Grèce, une région riche d'une longue tradition dans la culture et la transformation des fruits. Leurs produits phares sont les pêches, les nectarines, les pommes, les cerises et les kiwis.

ASIAC joue un rôle clé dans le secteur fruitier grec, se plaçant parmi les principaux producteurs de fruits du pays. Grâce à une tradition ancienne et une grande expérience, tous les membres d'ASIAC détiennent des certifications de qualité essentielles, garantissant des produits répondant aux plus hauts standards.

Le kiwi d'Imathia

Les kiwis sont facilement reconnaissables à leur peau brune et velue, et à leur chair verte juteuse parsemée de petites graines noires comestibles. Leur profil gustatif se distingue par une combinaison unique de douceur et d'acidité.

En Grèce, la culture du kiwi a connu une croissance remarquable ces dernières années, propulsant le pays au troisième rang mondial des exportateurs de kiwis. Cette expansion illustre la position croissante de la Grèce comme acteur majeur du marché international du kiwi. Outre la variété traditionnelle verte, l'introduction des variétés jaunes et rouges au début des années 2000 a suscité un fort intérêt. Ces variétés alternatives offrent aux consommateurs une diversité de saveurs et un attrait visuel accru, contribuant ainsi à la popularité du kiwi en Grèce comme à l'étranger.

Pourquoi les kiwis d'Imathia se distinguent

Ce qui rend la production de kiwi d'Imathia véritablement unique, c'est l'engagement profond de ses producteurs. Plus qu'une simple activité agricole, leur mission est de nourrir les communautés locales et internationales grâce à une culture durable et responsable. La combinaison exceptionnelle de plaines fertiles, de conditions climatiques idéales et d'un esprit de collaboration entre producteurs constitue la base d'un fruit d'une qualité remarquable.

Grâce à une coopération étroite entre producteurs et équipes agronomiques expertes des coopératives, chaque étape de la culture est soigneusement suivie pour préserver les





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

arômes, la saveur et la richesse nutritionnelle du fruit. Cette approche collective favorise également le partage des connaissances, renforçant le sentiment de communauté et le respect de la terre.

ASIAC ne se contente pas de garantir la qualité des produits : elle investit également dans l'avenir du territoire. L'organisation génère plus de 1 600 emplois et dispose d'installations modernes dotées de technologies de pointe pour le tri, le conditionnement et le stockage des fruits. Grâce à un engagement fort en faveur de la durabilité – notamment la réduction de l'utilisation du plastique et la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement – les producteurs de kiwis d'Imathia œuvrent activement à la préservation de la terre pour les générations futures.

Accords mets-vins avec le kiwi

Accord entre Montepulciano d'Abruzzo DOC et kiwi

Bien que le kiwi soit généralement consommé frais ou dans des desserts, il peut aussi, de manière plus inattendue, accompagner certains vins rouges lorsqu'il est intégré à des plats créatifs. Le Montepulciano d'Abruzzo DOC, connu pour son caractère affirmé, sa robe rubis profonde et ses notes de cerise, de fruits rouges et d'épices, peut équilibrer l'acidité vive et la douceur exotique du kiwi. Par exemple, un magret de canard grillé nappé d'une réduction de kiwi ou un chutney kiwi-balsamique servi avec des fromages affinés s'accorderont magnifiquement avec un verre de Montepulciano d'Abruzzo DOC. Ses tanins souples et ses épices délicates rehaussent le plat sans écraser la fraîcheur du fruit, pour une expérience gastronomique raffinée.

Accord entre Trebbiano d'Abruzzo DOC et kiwi

Le Trebbiano d'Abruzzo DOC, avec sa robe jaune paille, ses délicates notes florales et son palais vif, s'accorde naturellement avec le profil rafraîchissant et acidulé du kiwi. Cet accord fonctionne particulièrement bien dans des plats légers et élégants tels qu'un ceviche de crevettes au kiwi, une salade de fromage de chèvre et kiwi, ou encore un carpaccio de kiwi à la menthe et au zeste d'agrumes. L'acidité vive et les arômes subtils du vin soulignent la fraîcheur du fruit sans le dominer, créant un jeu de saveurs équilibré et rafraîchissant. La polyvalence du Trebbiano d'Abruzzo DOC lui permet d'accompagner





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

aussi bien la douceur que l'acidité du kiwi, en faisant un accord raffiné idéal pour les menus printaniers ou estivaux.

Accord entre Bordeaux Moelleux et kiwi

Le Bordeaux Moelleux, avec sa douceur subtile, son acidité vive et ses notes fruitées expressives, trouve en la vivacité du kiwi un compagnon charmant. La texture ronde et la profondeur aromatique du vin, issues des cépages Sémillon et Sauvignon, mettent en valeur la saveur sucrée-acidulée du kiwi pour un contraste harmonieux. Essayez cet accord avec une pavlova au kiwi, une tarte aux fruits ou même une soupe de kiwi bien fraîche aux herbes aromatiques. La douceur délicate du vin adoucit l'acidité du fruit tandis que sa fraîcheur maintient une belle légèreté en bouche. Ce duo élégant offre un équilibre à la fois rafraîchissant et gourmand, parfait pour un brunch printanier ou comme conclusion sophistiquée à un repas d'été.

Union des vins de vendanges tardives de Bordeaux

Vins de vendanges tardives de Bordeaux

Située sur la côte atlantique, dans le sud-ouest de la France, Bordeaux est une région viticole emblématique, alliant savoir-faire ancestral, technologies modernes et dynamisme urbain. Depuis des siècles, le microclimat favorable du sud de Bordeaux a permis l'épanouissement de certains des vignobles les plus renommés au monde. Les vins de vendanges tardives de Bordeaux sont issus de sols variés, de pentes douces et d'un terroir caractérisé par des couches de gravier, d'argile, de sable et de calcaire reposant sur un lit alluvial. Ce terroir exceptionnel donne naissance aux arômes variétaux des cépages Sémillon, Sauvignon et Muscadelle.

Bordeaux Moelleux

Ces vins bénéficient des sols argilo-calcaires typiques du terroir bordelais dans toutes les régions de la Gironde. Les cépages des Bordeaux Blancs « Moelleux » sont principalement composés de Sémillon et de Sauvignon. Plein, expressif et d'une fraîcheur irrésistible, le Bordeaux Blanc Moelleux est une ode à la légèreté, à l'aérien et à l'équilibre, concentrant toute l'étendue des arômes fruités du Sémillon. Bien que délicat à produire, la surmaturation des raisins et une vinification soignée garantissent la qualité de ce vin. D'une couleur jaune pâle et brillante, particulièrement expressive, il s'accorde





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

parfaitement en apéritif, avec des entrées fraîches et des desserts légers. Avec 1 154 hectares de vignes, les vins de Bordeaux blanc Moelleux représentent une production annuelle d'environ 55 951 hectolitres, impliquant 117 vigneron.

Bordeaux Supérieur

Légers et sophistiqués, les vins Bordeaux Supérieur sont une douceur sucrée que l'on peut conserver en cave. En bouche, le Bordeaux Supérieur blanc est équilibré, souple et merveilleusement corsé. Ces vins doux proviennent de toute la région viticole de la Gironde, réputée pour produire des vins blancs doux de haute qualité. Les cépages utilisés sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Le vin mûrit sur une période de 6 à 18 mois, en cuves ou en fûts, selon le produit. Ils présentent une belle couleur jaune doré baignée de lumière. Le nez d'un Bordeaux Supérieur blanc mêle des arômes floraux à des notes d'agrumes, notamment de citron, de mandarine et d'orange. Ces vins, parfaits en apéritif, s'accordent très bien avec des salades sucrées-salées et une variété de poissons, de fromages, de compotes de fruits et de fruits frais. L'AOP couvre un peu plus de 21 hectares, avec une production annuelle de 531 hectolitres et 18 producteurs.

Cadillac AOC

En 1972, l'AOC Cadillac est née au cœur des Premières Côtes de Bordeaux, où une poignée de parcelles bénéficient d'un ensoleillement généreux sur le versant sud. Ce vin de vendange tardive provient des coteaux de la rive droite de la Garonne et révèle des arômes sophistiqués tels que les fleurs blanches et les agrumes. Dans la tradition des grands vins de Bordeaux, la quantité de l'AOC est strictement réglementée avec des vendanges tardives par sélection successive, des rendements limités et une vinification en petits volumes. Ses cépages sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Il est récolté à la main, vinifié traditionnellement et vieilli pendant 12 à 18 mois. En bouche, le Cadillac déploie un vin fin, à la fois onctueux et aromatique. C'est un apéritif impeccable qui s'accorde bien avec les viandes blanches, telles que la volaille, les salades et surtout avec les fromages. Avec plus de 62 hectares de vignobles, les vins de Cadillac sont produits par 23 vigneron, pour une production annuelle de près de 938 hectolitres.

Cérons

Reconnu depuis 1936, les vins de vendanges tardives de l'appellation Cérons proviennent de trois villages, Cérons, Illats et Podensac, situés à environ 40 kilomètres au sud de Bordeaux. Les cépages Sémillon et Sauvignon utilisés pour ces vins sont élaborés en petites quantités selon des méthodes traditionnelles. Ils sont mûris sur une période de 12 à 18 mois en cuves ou en fûts. Les raisins sont récoltés à la main afin que les plus mûrs,





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



affectés par la pourriture noble, soient triés par sélections successives. Caractérisé par une belle couleur allant du jaune paille à l'or ancien, l'AOP Cérons se distingue par sa vigueur attrayante. Les vins de Cérons peuvent être décrits comme délicats et complexes, amples et fruités, conformes à la nature d'un vin doux à tous égards. Parfait en apéritif, les Cérons s'accordent bien avec les viandes blanches, telles que la volaille et le lapin, les fromages bleus, comme le roquefort, et les desserts légers à base de fruits. Cette petite mais prestigieuse AOP s'étend sur un peu moins de 4 hectares, avec une production annuelle de 50 hectolitres et 8 vigneron.

Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

S'étendant le long de la rive droite de la Garonne, l'AOP Côtes de Bordeaux Saint-Macaire est une extension sud-est de la région des Premières Côtes de Bordeaux. Le canton de Saint-Macaire produit des vins doux de couleur vive, apparaissant jaune paille avec des reflets dorés, avec un nez intense mêlant fruits jaunes mûrs, amande, cire et autres notes. Le cépage Sémillon présente fréquemment des arômes délicats de fleurs et de fruits blancs. Il est souvent accompagné des cépages Sauvignon, Sauvignon Gris et Muscadelle, qui apportent des notes fruitées et de la fraîcheur. Cette AOP, bien que limitée à un peu plus de 9 hectares, contribue à hauteur de 140 hectolitres annuellement grâce à 5 vigneron dévoués.

Loupiac

Loupiac est situé sur les pentes de la rive droite de la Garonne, où il surplombe la rivière et les coteaux argilo-calcaires. Loupiac est depuis longtemps apprécié et reconnu pour la constance de son travail dans la catégorie des vins de vendanges tardives. Les vignobles bordelais sont atypiques à Loupiac car les vignes sont plantées sur des sols graveleux et riches en argile calcaire. Principalement élaboré avec des raisins Sémillon, ainsi que du Sauvignon et de la Muscadelle, le vin de Loupiac est créé grâce à la magie du botrytis cinerea, communément appelé « pourriture noble », qui se développe lentement sur les raisins mûrs. Les arômes d'agrumes et les notes de réglisse confèrent au Loupiac son caractère distinctif. Ce vin est parfait pour des accords mets-vins originaux, créatifs et non conventionnels, tels qu'avec des sushis ou une salade de mangue épicée. Il s'accorde également bien avec les délicieuses spécialités des cuisines asiatique, chinoise et européenne. Avec plus de 155 hectares cultivés par 18 vigneron, Loupiac affiche une production annuelle impressionnante de plus de 3 193 hectolitres.

Premières Côtes de Bordeaux





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Plantée au pied et sur les pentes des coteaux de la rive droite de la Garonne, cette zone d'AOC bénéficie de paysages à couper le souffle. Ses vins de vendanges tardives proviennent des vignobles de 39 communes s'étendant sur la rive droite de la Garonne, au sud de Bordeaux. Les cépages utilisés dans cette AOC sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Ce sont des vins issus de vendanges tardives, élaborés selon des techniques de vinification traditionnelles et élevés de 6 à 12 mois. Ces vins sont bien structurés et présentent de belles notes florales.

Les Premières Côtes de Bordeaux offrent une palette d'arômes surprenante tant pour le nez que pour le palais : acacia, vanille, pêche, tilleul et fruits frais. Ils accompagnent à merveille les fromages, les viandes blanches, les poissons et même les entrées exotiques. L'AOP couvre près de 29 hectares et enregistre une production annuelle totale de 542 hectolitres, réalisée par 22 vignerons.

Sainte-Croix-du-Mont

Le site pittoresque et le terroir exceptionnel de Sainte-Croix-du-Mont se caractérisent par des coteaux escarpés dominant la Garonne à plus de 100 mètres d'altitude. L'AOP Sainte-Croix-du-Mont rejoint les AOP Loupiac et Cadillac parmi les grandes références de la rive droite, notamment pour la production de vins blancs de vendanges tardives.

Le village de Sainte-Croix-du-Mont abrite une curiosité naturelle insolite : il est construit sur un plateau panoramique constitué de vastes couches d'huîtres fossilisées datant de l'ère tertiaire.

L'appellation bénéficie d'un terroir d'exception, fait de sols argilo-calcaires pierreux et de pentes raides exposées au sud-ouest, avec un microclimat favorable au développement du botrytis. Les cépages principaux sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Le vin est produit en petites quantités selon des méthodes traditionnelles.

Déliés mais structurés, charmeurs et généreux, les vins de Sainte-Croix-du-Mont présentent des saveurs de raisins secs et de fruits mûrs (pêche, abricot). Ils sont exquises avec des poissons raffinés, des fruits de mer, de la volaille, du magret de canard, ainsi qu'avec certains fromages et desserts aux fruits.

Avec plus de 200 hectares en production, cette appellation atteint une production annuelle de plus de 4 530 hectolitres assurée par 22 vignerons passionnés.





SWEET BORDEAUX



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



Suivez-nous !

Découvrez la campagne **The Charming Taste of Europe** sur notre site internet et suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Our website: <https://www.charmingtasteofeurope.eu/en/>

Facebook: <https://www.facebook.com/CharmingTasteofEU/>

Instagram: https://www.instagram.com/charmeu_usa/

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCISkHtYRDm2PIY7dQav-ZYQ>

