

Recettes autour des vins rosés

SALADE CAESAR À LA SARDINE



- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de cuisson 10 minutes
- Nombre de personnes 2 personnes

Ingrédients

Pour la salade

- 1 boîte de sardines
- 1 laitue
- 100g tomates cerises
- 1 avocat
- 1 tranche de pain de campagne
- Quelques copeaux de parmesan
- 1 cuillère à soupe de câpres

Pour la vinaigrette

- 1 yaourt à la grecque
- 1/2 citron
- 2 anchois
- 1 petite gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 cuillères à café de sauce worchesteshire
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation

- 1** Coupez le pain en petits cubes. **Arrosez d'huile d'olive**, de **sel** et de **poivre** (ajoutez un peu d'ail et de thym si vous le souhaitez pour encore plus de saveurs). **Étalez sur une plaque** et **glissez au four** une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- 2** Coupez les tomates cerises en 2, **épluchez et coupez l'avocat** en cubes. **Émincez la salade** en lamelles.
- 3** À l'aide d'un blender, **mélangez** tous les ingrédients de la sauce ensemble avec une touche de poivre.
- 4** Dans vos assiettes, **disposez la salade**. Arrosez d'une cuillère ou deux de sauce. Ajoutez ensuite les tomates cerises, les dés d'avocat, les filets de sardines, le parmesan, et les croûtons maison.
- 5** Terminez par les câpres et arrosez de sauce.
- 6** Dégustez de suite !



Astuces du chef

Si vous n'avez pas de sauce worchesteshire, vous pouvez la remplacer par de la sauce soja. Vous pouvez également prendre des croûtons du commerce pour aller plus vite.



Recettes autour des vins rosés

GRATIN DE COURGETTES AU MASCARPONE



- Temps de préparation 15 minutes
- Temps de cuisson 30 minutes
- Nombre de personnes 2 à 3 personnes

Ingrédients

- 3 courgettes
- 1 échalote
- 70g de mascarpone
- 5cl de lait
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 35g de fromage râpé
- Sel, poivre

Préparation

- 1** **Préchauffez le four** à 200°C.
- 2** Lavez et coupez les **courgettes en rondelles**.
- 3** Dans une poêle avec un filet d'huile, **faites fondre l'échalote** émincée.
- 4** Ajoutez les courgettes, et poursuivez la cuisson 10 minutes jusqu'à ce que les courgettes commencent à dorer. **Ajoutez les herbes** de Provence, salez, poivrez.
- 5** Dans un bol, **délayez le mascarpone** avec le lait. Incorporez l'œuf, salez, poivrez et fouettez le tout.
- 6** **Disposez les courgettes** dans un plat à gratin huilé. Versez la préparation au mascarpone sur le dessus. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
- 7** **Dégustez chaud** ou tiède.



Astuces du chef

En remplacement du fromage râpé, vous pouvez y mettre des rondelles de fromage de chèvre. Pour encore plus de saveur, ajoutez quelques rondelles de tomates fraîches dans votre gratin.

VINS DE
PROVENCE
le Goût du Style

WWW.VINSDEPROVENCE.COM



Vins de Provence - @VinsdeProvence

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique et cartographie : Agence **declick** - Crédits photos : francoismillo.com, Céline Rivier, Hervé Fabre - Illustrations : SOWINE, iStock - Recettes : Les Pépites de Noisette - Ne pas jeter sur la voie publique.



CÔTES DE
PROVENCE
le Goût du Style



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Vins de Provence

LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

- Un climat méditerranéen, ensoleillé, chaud, sec et venteux, soumis aux influences maritimes.
- Un assemblage de plusieurs cépages adaptés au milieu naturel spécifique de la Provence.
- Un savoir-faire historique renforcé par une maîtrise des techniques de vinification.

Les vignerons produisent en Provence un vin rosé au **style identifiable** – un vin à la couleur rose pâle, sec et très aromatique – qui tient lieu de référence.

La Provence est la **1^{re} région en France productrice de vin rosé AOC.**



L'AOC CÔTES DE PROVENCE

Le charme délicieux de la Provence

Spécialisée dans la production de rosé depuis sa création il y a plus de 40 ans, l'appellation est aujourd'hui une référence sur la couleur avec un profil de vins clairs, élégants et aromatiques. L'AOC s'étend sur un territoire vaste allant du bord de mer à l'arrière-pays plus montagneux. Cette diversité de terroirs portant chacun des spécificités de sols, climats et cépages permet aux vignerons d'exprimer toutes les nuances de la Provence dans leurs vins.

5 terroirs de l'appellation Côtes de Provence ont d'ailleurs été reconnues à ce jour et bénéficient d'une Dénomination Géographique Complémentaire (DGC): Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe, Pierrefeu et Notre-Dame des Anges.



L'AOC Côtes de Provence

”

L'avis du sommelier

Les rosés de l'appellation Côtes de Provence sont fins, élégants, aériens. Ils sont équilibrés entre générosité et légère fraîcheur acidulée qui relève la finale persistante souvent très fruitée.

”

Profil des vins rosés

COULEURS

Rose clair à très clair, des robes brillantes et limpides.

ARÔMES

Fruits jaunes (melon, pêche), fruits rouges (fraise, framboise, cerise), des touches d'agrumes, de fruits tropicaux et des notes de fleurs fraîches (rose).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8/10 °C

Les vins rosés se consomment dans les deux ans. Certains peuvent se conserver plus longtemps avec des arômes qui se révéleront grâce aux effets du temps.

ACCORDS

Cuisine provençale et méditerranéenne, saveurs iodées de la mer, saveurs épicées, cuisine du monde (exotique, orientale, indienne, asiatique).

Chiffres clés



20 358 hectares de vignes

DONT **28 %** sont certifiées **BIO** ou **HVE**

Production : **868 535** hectolitres (soit l'équivalent de 116 millions de bouteilles)

92 % Rosé

4 % Rouge



4 % Blanc

352 caves particulières

38 caves coopératives