

# 普罗旺斯丘技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：普罗旺斯丘

原文名称：Côtes de Provence

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：普罗旺斯丘葡萄酒联合会

地址：néant Maison des Vins - Route Nationale 7, 83460 LES

ARCS SUR ARGENS, France

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）品种

#### 1. 红葡萄酒，桃红葡萄酒

（1）主要葡萄品种，占葡萄品种的70%：歌海娜黑色品种（grenache N），慕合怀特黑色品种（Mourvèdre N），神索黑色品种（Cinsault N），堤布宏黑色品种（Tibouren N），西拉黑色品种（Syrah N）。

（2）次要葡萄品种：赤霞珠黑色品种（Cabernet sauvignon

N, 最高30%),佳丽酿黑色品种 (Carignan N, 最高40%), 包括少量: 巴尔巴胡黑色品种 (Barbaroux N), 卡利道尔黑色品种 (calitor N)。

## 2. 白葡萄酒

克莱雷特白色品种 (Clairette B), 维蒙蒂诺白色品种 (Vermentino B), 赛美蓉白色品种 (Semillon B), 白玉霓白色品种 (Ugni blanc B)。

### (二) 最低酒精度

11%vol。

### (三) 外观

红葡萄酒, 白葡萄酒, 桃红葡萄酒。

## 六、地理区域的简要界定

法国如下行政区:

Alpes-Maritimes省的Villars-sur-Var市。

Bouches-du-Rhône省的如下市: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puylobier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets。

Var省的如下市: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns,

Cotignac , La Crau , La Croix-Valmer , Cuers , Draguignan ,  
Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole,  
Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron,  
Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les  
Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy,  
Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières,  
Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-  
sur-Argens , Saint-Antonin-du-Var , Saint-Cyr-sur-Mer , Sainte-  
Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-  
sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau,  
Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban。

## 七、与地理区域的联系

普罗旺斯丘葡萄园的财富是地理土壤多样性和小气候的多样性。这些丰富多样的条件对葡萄生产人提出更高的要求，需要制造出合适的生产工具，以最佳形式来利用自然的独特条件，要在葡萄品种选育上下功夫，因为葡萄园种植在一个自然形成的棋盘地势上，也要在葡萄栽培上下功夫，如耕作，密度，修枝技术，葡萄树要盛产葡萄但也要能够抵御夏季的干旱气候，还要在葡萄酒酿制工艺上下功夫，使用合适的酿酒工艺，因为大部分酿酒设备装置是上个世纪投资的。

尽管不同的葡萄品种和不同的自然条件产出的葡萄酒是多种多样的，但是葡萄酒对自身个性和创意的表达，却要通过葡萄

生产者分享他们的工艺和传统制做方法来达到，这特别关系到桃红葡萄酒陈酿方案的拟订。

这个地理区域从一个四通八达的通道，经过几代人的辛勤，发展成了栽培适应当地葡萄品种的基地，并且赋予了葡萄酒的品质和个性身份。因此，歌海娜（Grenache N）和梯布伦（Tibouren N）葡萄品种抒发出丰富的酒精和圆润，神索（Cinsault N）葡萄品种抒发出细腻和优雅，西拉（Syrah N）葡萄品种抒发出水果芳香，还有慕合怀特（Mourvèdre N）葡萄品种抒发的则是葡萄酒陈酿的潜力。葡萄成熟的最佳条件与降雨和气温是分不开的，葡萄含糖浓度高和理想的生长卫生条件与经常刮风有关，葡萄的品质和葡萄酒的独特性也和这些因素相关。在葡萄酸性和圆润之间的平衡，葡萄酒颜色的稳定性，葡萄酒口感优雅的芳香，这些都和收获的葡萄饱含糖和多酚类物质紧紧相关。

根据传统做法，葡萄收获的土地界定范围内的土壤层深浅恰当，水分状况好。历时2600年的葡萄酒传统，从1980年以来，普罗旺斯丘桃红葡萄酒的逾越发展，使葡萄酒生产法定区域又迎来了一个真正的复兴时期。

当年安如的好国王勒内，也是普罗旺斯伯爵，就已经对普罗旺斯丘葡萄酒喜爱有加，为了加强葡萄酒的生产和贸易把马赛港规定为自由港。也是他引进了酿制“淡红”和桃红葡萄酒的工艺。普罗旺斯的埃莉诺后来成为英国女王。她成为普罗旺斯丘葡萄酒的一位高级“形象大使”，在她的带动下，普罗旺斯丘葡萄酒竟

然成为伦敦宫廷的宴席之酒。十七至十八世纪时，普罗旺斯丘葡萄酒在法国宫廷也是名气大作，那是因为借助于女作家塞维涅，克丽昂伯爵夫人的热情赞颂所致。

到了2010年，这个美誉仍然经久不衰。葡萄生产人、合作社和交易人为了普罗旺斯丘原产地监控命名葡萄酒，为了他们共同的财产美誉传扬继续做出努力。他们改进了集体操作规则，努力地使普罗旺斯丘葡萄酒的名称和个性人格受到尊重。在这个总体名称之下，为了把自然环境的多样性尽数表达出来，许多个关系到桃红葡萄酒和红葡萄酒的地理名称分别得到了认证，他们还为土地界定范围和生产规则都作出了特殊和更严格的规定。

## **八、标签的具体规则**

无。

## **九、负责审查产品规范方面的管理机构**

### **（一）有关检查对标准规范遵守机构**

法国国家原产地和质量管理局。

### **（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）**

法国经济财政就业、财政预算政府账目和公务员制度部竞争、消费者事务和欺诈控制总局D2处。

### **（三）有关检查税务随附文件及海关事务机构**

法国经济财政就业财政预算政府账目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司F/3处。