



## Côtes du Lot blanc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Les vins IGP Côtes du Lot sont produits uniquement dans le Lot, à partir de tous les cépages autorisés sur le sol français, ce qui laisse le champ libre à la créativité des vignerons. Ces vins principalement produits sur le causse du Quercy sont très agréables dans leurs jeunesse mais certains vins rouges se prêtent bien à quelques années de garde.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont en majorité une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, des arômes de fruits rouges et des notes fermentaires très appréciés dans leur jeunesse. Les vins rosés ont une robe soutenue et des notes fruitées. Les vins blancs ont une complexité aromatique allant des fleurs blanches aux notes fruitées de poire, pêche et pour les plus évolués de coing.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le département du Lot est caractérisé par des reliefs variés, entre plaine et coteaux, aussi appelés causses du Quercy. La vigne, principalement implantée entre la rivière Lot et la rivière Dordogne bénéficie d'un climat à la saisonnalité marquée, permettant ainsi d'obtenir une belle

maturité des raisins tout en conservant de la fraîcheur.

## UN PRODUIT RECONNU

La vigne est présente dans le Quercy depuis la conquête romaine, mais se développe principalement à partir du Xème siècle sous l'impulsion des monastères et abbayes. Au milieu du XIXème siècle la région est un des plus grands vignobles français. Reconnu en vin de pays en 1968, c'est tout naturellement qu'il accèdera à l'IGP dès cette possibilité offerte en 2009.

### Le saviez-vous

Au début des années 2000, un groupe d'amis renoue avec le vignoble sur la commune de Rocamadour. Commune sur laquelle 200 ha de vigne étaient recensés avant le phylloxéra. La particularité de ces vins sera reconnue et la mention de "Rocamadour" autorisée pour cette production.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

5 SUD-OUEST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vins Côtes du Lot

---

Pôle viti-vinicole

46140 ANGLARS-JUILLAC

**N°SIRET :** 44809835000011

**Contact :** Audrey SIMAO (Animatrice)

**Tél. :** 05 65 23 22 21

**Fax :** 05 65 23 22 19

**Mél. :** [a.simao@lotchambagri.fr](mailto:a.simao@lotchambagri.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Gaillac

---

Centre Technique du Vin  
52 Place Jean Moulin  
81600 GAILLAC

**N°SIRET :** 13000270200152

**Tél. :** 05 63 57 14 82

**Fax :** 05 63 57 51 40

**Mél. :** [inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr](mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

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

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.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@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/cotes-du-lot-blanc-7874>

### List of links present in page

1. <mailto:a.simao@lot.chambagri.fr>
2. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>