RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Marcillac rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins AOP Marcillac sont issus d'un assemblage constitué au minimum de 80% du cépage Fer N, ce qui leurs confère une grande originalité. Le vignoble, original lui aussi, a façonné le paysage grâce aux vignes dites "en terrasses", caractéristiques de l'AOP.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont un nez souvent dominé par des arômes de fruits rouges et des notes épicées, appréciés dans leur jeunesse mais présentant une bonne aptitude au vieillissement. Les vins rosés présentent des arômes fruités et une fraîcheur très agréable.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 11 communes de l'Aveyron, dans la région naturelle du "Vallon de Marcillac", à l'ouest de Rodez. La vigne a "sculpté" le territoire, pour s'adapter à des conditions de pente parfois très soutenues.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Marcillac a été reconnue en 1990, mais c'est depuis le 10ème siècle que la vigne est cultivée dans ces coteaux pentus, le causse étant réservé à l'élevage. C'est sur des sols rouges, car riches en oxyde de fer, que se développe principalement ce vignoble typique en terrasses construites par l'homme au fil des siècles.

Le saviez-vous

Ce sont les moines de l'Abbaye de Conques, chef d'œuvre d'art Roman, qui ont implanté la vigne dans le Vallon de Marcillac dès le début du 10ème siècle, seule culture permettant à l'époque de valoriser les pentes de ces coteaux.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
L'appellation s'étend sur 11 communes de l'Aveyron situées entre Conques et Rodez.

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Syndicat de l'Appellation d'Origine Contrôlée Marcillac

M. Jean-Pierre CABANTOUS
12330 VALADY
Route de Claivaux

N°SIRET : 52187587200017
Contact : Isabelle VIALETTES
Tél. : 07 86 75 14 49
Fax : 05 65 72 68 80
Mél. : **isabelle.vialettes@aveyron.chambagri.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**

Organismes de contrôle (OC)
QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : 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

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : 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

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/marcillac-rose-8152*

List of links present in page

1. mailto:isabelle.vialettes@aveyron.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