

Entraygues - Le Fel rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vignes de l'AOP Entraygues - Le Fel sont situées aux confins de l'Aveyron et du Cantal, à une altitude moyenne de 350 mètres. Ces vins se déclinent dans les trois couleurs. Sur des parcelles principalement en pentes fortes, le vignoble est construit en terrasses avec, toujours, la recherche d'une exposition idéale au soleil.

ARÔMES ET SAVEURS

Dotés d'une couleur violette, profonde, les vins rouges sont marqués par des arômes de fruits noirs pouvant s'associer à des notes végétales. Appréciés dans leur jeunesse, ils peuvent également se conserver quelques années. La caractéristique des rosés est liée à leur couleur soutenue et à leur fraîcheur. Les blancs sont pâles, très floraux et évoluent vers les fleurs miellées.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de l'AOP se situe sur 6 communes du nord de l'Aveyron et 2 communes du sud du Cantal. La vigne y occupe un parcellaire marqué par des pentes très fortes rendant quasi obligatoire la conduite des vignes en terrasses, ce qui contribue au charme de ce petit territoire.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en appellation d'origine dès 1965, ce vignoble confidentiel perdure depuis la construction de l'Abbaye de Conques, en 732. Les vins d'Entraygues et du Fel ont connu une belle renommée à la Cour d'Angleterre au 12^{ème} siècle. Ils sont aujourd'hui rares et contribuent à la richesse de ce territoire.

Le saviez-vous

En 2017, le vignoble, au confluent du Lot et de la Truyère (Entraygues, signifie "entre deux eaux") qui ont taillé des gorges impressionnantes et très touristiques, ne compte que 6 producteurs de raisins, en faisant une des appellations les plus petites de France.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'appellation s'étend sur huit communes dont six du nord Aveyron (Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin la Capelle, Golinhac, Saint Hippolyte) et deux du sud Cantal (Cassaniouze, Vieillevie). Ce vignoble est donc le plus septentrional des vignobles du sud-ouest et le plus méridional des vignobles d'Auvergne.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des appellations d'origine contrôlée Entraygues et Estaing

Mr Laurent MOUSSET

Le bourg

12140 LE FEL

N°SIRET : 88364544200012

Contact : Isabelle VIALETTES

Tél. : 05 65 44 50 51

Fax : 05 65 44 52 35

Mél. : Isabelle.viaettes@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-toulousegaillec@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/entraygues-le-fel-rouge-8370>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_EntrayguesLeFel_A_201111.pdf
2. <mailto:isabelle.vialettes@aveyron.chambagri.fr>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.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>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>