RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Estaing rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Produits en Aveyron, les vins AOP d'Estaing sont très originaux, caractérisés par leurs couleurs moyennement intenses et leur fraîcheur agréable, en lien avec une situation géographique "montagnarde" au pied des monts d'Aubrac. Un vieillissement de quelques années en cave pourra tout à fait satisfaire les plus exigeants des consommateurs.

ARÔMES ET SAVEURS

Une fraîcheur agréable, des arômes de fruits rouges et des notes très légèrement végétales, les vins rouges et rosés accompagneront les plats typiques aveyronnais comme l'aligot, la saucisse, ou les fameux tripoux. Les vins blancs, frais et floraux, ont souvent un caractère minéral.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

3 ! C'est le nombre de communes de l'Aveyron au pied du massif de l'Aubrac dont les raisins peuvent provenir pour produire les vins de l'AOP Estaing. Ce vignoble de montagne, entre 350 et 500 m d'altitude, est établi sur des pentes parfois très abruptes. Les vignes en terrasses dénommées localement "bancas" sont en exposition sud. Ces dernières sculptent le paysage de façon étonnante.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Estaing a été reconnue en 1965. On retrouve toutefois des traces d'une activité viticole dans ce secteur dès le 8ème siècle. La notoriété de ce vignoble est due au commerce reliant ce rare secteur vigneron avec la "montagne" : Aubrac et Cantal.

Le saviez-vous

Le village d'Estaing est bien connu des randonneurs. Il constitue une étape incontournable de la fameuse "Via Podensis", qui part du Puy-en-Velay via Conques, pour rejoindre Saint-Jacques-de-Compostelle.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Ce vignoble est situé dans la haute vallée du Lot Aveyronnaise. L'appellation s'étend sur trois communes du nord Aveyron Coubisou, Estaing, Sébrazac dans la vallée du Lot à mi-chemin entre Rodez et Aurillac, à proximité de Conques.

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 controlée Entraygues et Estaing

---

Mr Laurent MOUSSET
Le bourg
12140 LE FEL

Contact : Isabelle VIALETTES
Tél. : 05 65 44 50 51
Fax : 05 65 44 52 35
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/estaing-rouge-8372*

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