



## Saint-Sardos rouge

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Saint Sardos se décline en vins rouges et rosés produits au nord de Toulouse, en Gascogne garonnaise. □ Ce vignoble est le seul de France à associer les cépages syrah et le tannat. □ La finesse épicée de l'un et la force de l'autre donnent des vins complexes et intenses (voir rubrique Arômes et saveurs).

### ARÔMES ET SAVEURS

Les rouges, aux arômes épicés et aux notes réglissées, sont généreux et aptes au vieillissement. Les rosés, flatteurs et harmonieux, révèlent des arômes fruités aux notes exotiques et intenses.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le paysage est agricole, caractérisé majoritairement par la culture de céréales, d'arbres fruitiers et de maraichage. Le vignoble lui est dispersé pour occuper les parcelles les plus qualitatives et se présente sous formes d'îlots de tailles variables.

## UN PRODUIT RECONNU

Les premiers témoignages concernant les vins de Saint Sardos datent du 12ème siècle. Sans arrêt de production depuis lors, l'appellation d'origine n'est toutefois reconnue qu'en 1973, sous la mention vin de pays, puis en AOP à partir de 2005.

### Le saviez-vous

Ces vins du Sud-Ouest, sont les seuls en France à être issus d'un assemblage original alliant avec bonheur, les cépages Syrah et l'authentique Tannat, donnant notamment des vins rouges qui offrent leur accent unique à qui les déguste.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Producteurs de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Saint-Sardos »

2 Chemin de Naudin

82600 SAINT-SARDOS

**N°SIRET :** 4108403910024

**Président(e) :** CAYROU Hervé

**Tél. :** 05 63 02 63 67

**Fax :** 05 63 02 62 19

**Mél. :** [saint-sardos-vins@orange.fr](mailto:saint-sardos-vins@orange.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-toulousegalliac@inao.gouv.fr](mailto:inao-toulousegalliac@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

### QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

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

### QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 55 36 07 78

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

### QUALISUD

---

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

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

### QUALISUD

---

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

**Président(e) :**

**Tél. :** 03 85 90 94 14

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

### QUALISUD

---

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

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

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

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

---

**Source URL:** <https://www.inao.gov.fr/produit/saint-sardos-rouge-8381>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gov.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintSardos\\_G\\_201111.pdf](https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintSardos_G_201111.pdf)
2. <mailto:saint-sardos-vins@orange.fr>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gov.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>