

Hautes-Alpes rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'IGP Hautes-Alpes est réservée aux vins tranquilles secs et aux vins mousseux. La production est issue de cépages locaux historiques (mollard en rouge) et de cépages français réputés : cabernet-Sauvignon, merlot, syrah, viognier, chardonnay. Les vins se caractérisent par leur fraîcheur due aux conditions climatiques.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont structurés, avec des tanins souples et des notes de fruits rouges. Les vins blancs sont vifs, fins et aromatiques. Cette finesse et cette vivacité, voire parfois une très belle minéralité, sont apportées par l'altitude. □ Les vins rosés, élaborés souvent à partir de syrah N ou du cinsault N, sont vifs et fruités (notes fruitées, fruits rouges).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'essentiel de ce petit vignoble s'étend sur quelques communes de l'axe de la Durance, itinéraire d'accès aux stations de ski.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP Hautes Alpes a été initialement reconnue "vin de pays des Hautes Alpes" par décret du 13 septembre 1968. La production bénéficie de sa position sur les axes de communication menant aux sommets et stations réputées des Alpes du sud engendrant une demande de cette clientèle de passage.

Le saviez-vous

Le cépage mollard original et historique ne se trouve que dans ce département : il donne des vins bien structurés, que les techniques de vinification et l'élevage permettent d'assouplir.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

3 SUD-EST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vins des Alpes du Sud

2 rue Osco Manosco

04860 PIERREVERT

N°SIRET : 52902725200012

Contact : Mladen GRUMIC

Tél. : 04 90 12 45 20

Mél. : direction@vins-des-alpes-du-sud.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine

610 avenue du Grand Gigognan

84090 AVIGNON CEDEX 9

BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/hautes-alpes-rose-8843>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_HautesAlpes_A_201203.pdf
2. <mailto:direction@vins-des-alpes-du-sud.fr>
3. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>

4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>