

Côtes de Millau rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Réunissant les trois couleurs, l'AOP Côtes de Millau se caractérise par des vins aromatiques et délicats, produits à proximité des emblématiques gorges du Tarn dans l'Aveyron. Les cépages gamay et syrah sont à la base de la production des rouges et des rosés appréciés tout au long du repas, tandis que le cépage chenin est utilisé majoritairement pour les blancs.

ARÔMES ET SAVEURS

Les rouges sont à déguster à température ambiante après un affinage de 2 à 3 ans, alors que les rosés et les blancs s'apprécieront jeunes et plus frais, pour mieux percevoir les arômes floraux.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

A proximité du mythique Viaduc de Millau, les vignes sont souvent plantées sur de fortes pentes, creusées par la rivière Tarn et offrant une bonne protection au froid hivernal tout en permettant un réchauffement printanier rapide.

UN PRODUIT RECONNU

Le premier syndicat de producteurs a été créé en 1966 et l'AOP reconnue en 2011, mais l'implantation de la vigne dans la vallée aveyronnaise remonte à l'époque gallo-romaine. Son développement date du Moyen-Age avec des travaux qui vont façonner le paysage et laisser des traces spectaculaires de centaines de kilomètres de murets de pierre sèche.

Le saviez-vous

Grâce au cardinal de Mostuejols, originaire de la région, le vin du sud de l'Aveyron est apprécié à la cour pontificale d'Avignon, dès l'an 1327. On l'appelle même le "Gamay du Pape", en référence au cépage prioritairement utilisé, déjà à cette époque.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation

La zone de production s'étend sur 80 km. Elle est située au sud-est du département de l'Aveyron sur les coteaux accidentés du Tarn et de ses affluents. Le cœur du vignoble se trouve au nord-est de Millau : les communes de Mostuejols et Rivière-sur-Tarn regroupent l'essentiel du vignoble. Toutes les parcelles se situent à une altitude comprise entre 350 et 500 mètres.

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 Côtes de Millau

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AVEYRON
Bâtiment UNICOR
12850 ONET LE CHATEAU

N°SIRET : 88364505300017

Président(e) : BOUVIALA Ludovic

Mél. : accotesdemillau@gmail.com

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-toulousegailiac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

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

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

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

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cotes-de-millau-rouge-9074>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CotesdeMillau_A_201203.pdf
2. <mailto:aoccotesdemillau@gmail.com>
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>