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 Mostuejouls, 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 coeur du vignoble se trouve au nord-est de Millau : les communes de Mostuejouls 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. : aoccotesdemillau@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-toulousegaillac@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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :
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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.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