



Cabardès rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Cabardès est réservée aux vins rosés et rouges élaborés dans la partie audoise des contreforts de la Montagne Noire. Ils sont produits dans des conditions très strictes avec une proportion équivalente de cépages dits atlantiques et méditerranéens.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont une couleur profonde, des arômes de fruits noirs ou fruits confits et des notes de réglisse évoluant vers le cuir. Les tanins sont ronds et le vin équilibré. Le rosé présente souvent une robe légère et lumineuse. Au nez, il développe généralement des arômes de fruits rouges. La bouche est souple, fruitée, et équilibrée entre rondeur et vivacité.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production s'étend sur 18 communes au pied de la Montagne Noire, à quelques kilomètres au nord-ouest de Carcassonne. Un territoire au climat de transition entre

méditerranée et atlantique, ce qui permet un encépagement unique en Occitanie, avec une dominante de merlot et de syrah, accompagné de cabernets et de grenache noir.

UN PRODUIT RECONNU

Depuis les causses calcaires aux formations anciennes de la Montagne Noire, en passant par les grès et les terrasses anciennes, les producteurs ont la part belle. Tenant compte des particularités d'un climat de transition méditerranéen à influence atlantique et de la richesse de sols variés, ils réalisent ainsi entre situation viticole et cépages, la meilleure adéquation pour révéler l'authenticité des vins.

Le saviez-vous

C'est en Pays Cathare que l'on retrouve cette AOP. On peut y admirer des coteaux du Cabardès, les tours du château Cathare de Lastours, le Canal du Midi ainsi que la Cité de Carcassonne, classée à l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Vignoble en piémont de la Montagne Noire situé au nord-ouest de la ville de Carcassonne et en continuité avec le vignoble du Minervois.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de l'AOC Cabardès

4 Rue des Jardins

11610 VENTENAC CABARDES

N°SIRET : 33205070700030

Président(e) : DE LORGERIL Nicolas **Contact** : Béatrice VILCOT

Tél. : 04 68 24 93 42

Mél. : contact@eop-cabardes.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@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

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : 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

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cabardes-rouge-9549>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Cabardes_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Cabardes_A_200901.pdf
3. <mailto:contact@aop-cabardes.fr>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.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>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>