



## Languedoc Cabrières rouge

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Le long du Golfe du Lion, le vignoble de l'AOP Languedoc s'étend en arc de cercle sur 200 kilomètres, de Nîmes à la frontière espagnole. La production se décline dans les trois couleurs, répartie pour 40% en vins rouges, 40% en vins rosés et 20% en vins blancs. La diversité des sols, des climats, des encépagements et des savoir-faire donne une famille de vins marqués par leur milieu naturel.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins sont élaborés à partir de plusieurs cépages. Les rouges ont une robe d'intensité moyenne à profonde, des arômes de fruits rouges, et des notes épicées ou torréfiées. Les rosés ont une robe brillante, ils sont friands et ronds avec une belle complexité aromatique. Les blancs sont clairs, frais, avec des arômes de fruits exotiques, d'agrumes, et de fleurs blanches.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Dans l'histoire de la vigne en Languedoc, depuis sa lointaine implantation, sa culture sur les pentes des coteaux offrant des sols secs et pierreux, est permanente. Ainsi sur ces coteaux, au fil des générations, ont été identifiés toute une palette de sites particuliers reconnus pour la qualité et l'originalité de leur production, et pouvant adjoindre leur nom à celui de l'AOP Languedoc.

## UN PRODUIT RECONNU

En 1960, le nom "Coteaux du Languedoc" fédère les vignerons et regroupe 15 vins délimités de qualité supérieure de deux départements (Aude et Hérault). C'est en 1985 que cet ensemble est reconnu en appellation d'origine contrôlée. En 2007, le nom "Coteaux du Languedoc " devient "Languedoc" et l'AOP s'étend sur quatre départements bordant la mer Méditerranée.

### Le saviez-vous

Le Languedoc tient son nom de l'occitan, langue romane, dénommée également la langue d'oc. L'occitan est né vers le Vème siècle, du mélange du latin, de dialectes locaux et de langues nordistes. A l'origine d'une importante production culturelle (littérature, poésie, théâtre, opéra), cette langue perdure aujourd'hui et s'apprend dans la région dans des écoles primaires appelées "calandretas".

## 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 de l'AOC Languedoc

---

Mas de Saporta

34875 LATTES CEDEX

CS 30030

**N°SIRET : 34129106000018**

**Contact :** Virginie PRINSLOO

**Tél. :** 04 67 06 04 39 ou 07 88 78 10 34

**Mél. :** [contact@languedoc-aoc.com](mailto:contact@languedoc-aoc.com); [v.prinsloo@languedoc-aoc.com](mailto:v.prinsloo@languedoc-aoc.com); [s.delorme@languedoc-aoc.com](mailto:s.delorme@languedoc-aoc.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Montpellier

---

CA Croix-d'Argent  
697 avenue Etienne Mehul  
34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426

**Tél. :** 04 67 27 11 85

**Fax :** 04 67 47 33 93

**Mél. :** [INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) LRO Sud de France

---

Siège  
Les Miroirs  
6 Avenue Maréchal JUIN  
11103 NARBONNE CEDEX  
BP 40340

**N°SIRET :** 50373001200021

**Tél. :** (33) (0)4 68 65 42 60

**Fax :** (33) (0)4 68 65 84 79

**Mél. :** [contact@lr-origine.com](mailto:contact@lr-origine.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/languedoc-cabrieres-rouge-18129>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_A\\_LanguedocCabrieres\\_20260112.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_A_LanguedocCabrieres_20260112.pdf)
2. <mailto:contact@languedoc-aoc.com>; [v.prinsloo@languedoc-aoc.com](mailto:v.prinsloo@languedoc-aoc.com); [s.delorme@languedoc-aoc.com](mailto:s.delorme@languedoc-aoc.com)
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@lr-origine.com>