



Limoux blanquette de Limoux

Vin mousseux

LE PRODUIT

L'AOP Limoux se décline en vins secs rouges et blancs, ainsi qu'en vins effervescents élaborés dans la vallée de l'Aude, en amont et autour de la ville de Limoux. On distingue les effervescents nés d'une deuxième fermentation en bouteille pour la "Blanquette de Limoux" de ceux issus d'une première fermentation achevée en bouteille pour la "méthode ancestrale".

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs secs sont amples, aromatiques mêlant fruits exotiques, fruits secs grillés et vanille. Les vins rouges ont une personnalité marquée autour du pruneau, de la réglisse, des fruits mûrs et des épices. Pour les effervescents, fleurs, pomme verte et miel sont l'apanage de la blanquette, alors que la méthode ancestrale développe des arômes fruités de pomme mûre.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production est audoise et s'étend sur 41 communes de la haute vallée du fleuve Aude. C'est un territoire de transition entre influences méditerranéennes et océaniques, mais également marqué au sud par un climat plus frais de piémont pyrénéen.

UN PRODUIT RECONNU

La situation géoclimatique du vignoble de l'AOP Limoux autorise un encépagement original avec, pour les effervescents reconnus en appellation en 1938, le cépage ancestral mauzac et, pour les vins secs blancs obligatoirement vinifiés et élevés en barrique, une dominante de chardonnay. Les vins rouges ont été reconnus AOP en 2004. Ils proviennent d'un assemblage de cépages méditerranéens et atlantiques.

Le saviez-vous

Limoux, royaume du carnaval ! Si bien qu'il s'y déroule le quart de l'année ! Les sorties des "fécos" (pierrots masqués vêtus de satin) agitant leur "carabène" (roseau orné de rubans) avec une gestuelle unique sur une musique prenante, sont le clou de ces journées très courues.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'appellation entourée par l'A.O.C. Corbières et les A.O.V.D.Q.S. Malépère et Cabardès, concerne 41 communes de l'Aude autour de Limoux.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins AOC Limoux

11A Allée des Maronniers

11300 LIMOUX

N°SIRET : 32744633200014

Contact : Marlène TISSEIRE

Tél. : 04 68 31 12 83

Fax : 06 87 44 01 40

Mél. : m.tisseire@limoux-aoc.com

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

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

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/limoux-blanquette-de-limoux-9586>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Limoux_G_2009_01.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Limoux_A_2009_01.pdf
3. <mailto:m.tisseire@limoux-aoc.com>
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>