



Limoux méthode ancestrale

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

Président(e) : ROGER Thomas **Contact** : Marlène TISSEIRE

Tél. : 04 68 31 12 83

Fax : 06 87 44 01 40

Mél. : m.tisselre@ilmoux-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

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/limoux-methode-ancestrale-9587>

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>