



Fronton rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Fronton se décline en vins rouges et rosés, produits dans vingt communes du Sud-Ouest. Celles-ci sont réparties entre Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne. Ces vins sont principalement issus du cépage négrette, typique de ce territoire. Lorsque ce cépage s'intègre dans un assemblage, il doit être majoritaire dans le vin, reflétant ainsi des caractéristiques propres à cette AOP.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont généralement caractérisés en bouche par des arômes de fruits noirs et rouges, de fleurs (violette) et d'épices, parfois de réglisse. Agréables à boire jeune, ils ont une belle aptitude à la garde. Les vins rosés, à la couleur rose soutenue ont une richesse aromatique exceptionnelle, de la longueur en bouche et un joli gras.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le cépage négrette était autrefois cultivé dans tout le Sud-Ouest. A une vingtaine de kilomètres au nord de Toulouse, dans l'aire géographique de l'AOP Fronton, sur les terrasses alluviales du Tarn, il a trouvé une niche écologique lui permettant de s'exprimer de façon optimale.

UN PRODUIT RECONNU

C'est au 12ème siècle, avec l'administration de la cité de Fronton par l'Ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem que ce vignoble a acquis une grande réputation. Dès cette époque, une "commission de 8 prudhommes était désignée pour visiter et vérifier l'état des vignes"! Intimement lié à l'histoire de la cité dont ils a pris le nom, le vin de Fronton a accédé à l'appellation en 1975.

Le saviez-vous

C'est grâce au port de Villemur-sur-Tarn, commune de l'appellation située à une dizaine de kilomètres de Fronton, que les vins ont pu être distribués par voie fluviale vers Bordeaux et également dans toute l'Europe. Au XVIIIème, ce vignoble était un des plus connus du

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 défense des vignerons de l'AOC Fronton

Maison des Vins

31620 FRONTON

BP 15

N°SIRET : 77695827400024

Président(e) : RIBES Frédéric

Tél. : 05 61 82 46 33

Fax : 05 61 82 39 81

Mél. : fronton@france-sudouest.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.gov.fr/produit/fronton-rose-21943>

List of links present in page

1. https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Fronton_A_200804.pdf
2. <mailto:fronton@france-sudouest.com>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gov.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>