



## Fronsac

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Ce sont des vins secs tranquilles et exclusivement rouges produits sur des tertres (promontoires rocheux) qui dominent le confluent de l'Isle et de la Dordogne. Les vins sont issus du cépage merlot N, souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et augmentent également le potentiel de vieillissement et la complexité aromatique.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins sont d'une couleur rouge intense, teintée de pourpre ou de rubis. Ils présentent un nez puissant, aux arômes de fruits rouges, avec des notes souvent truffées, quelquefois giboyeuses (qui rappellent le gibier) ou minérales suivant la nature du sol. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Fronsac est un territoire viticole reconnu pour ses qualités depuis plusieurs siècles. Le vignoble surplombe le port de Libourne, sur l'autre rive du confluent, d'où étaient expédiés les vins autrefois. Il est situé au confluent de deux rivières. L'eau y est donc omniprésente. Elle participe au printemps à la diminution du risque de gelées nocturnes et atténue la chaleur en été.

## UN PRODUIT RECONNU

Initialement, les vins ont été reconnus en 1937 sous l'appellation Côtes de Fronsac. L'appellation Fronsac a vu le jour en 1976. La production y reste familiale, avec des exploitations d'une surface moyenne d'environ 6 ha. Le vignoble de l'appellation couvre, lui, un peu plus de 800 ha.

### Le saviez-vous

La culture de la vigne est introduite sous l'occupation romaine. Plus tard, convaincu de la position militaire stratégique du tertre de Fronsac, Charlemagne y bâtit une des plus puissantes forteresses de la région, Franciacus, le camp des francs, sur d'anciennes fortifications gallo-romaines, à l'origine du nom de la région.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Conseil des Vins de Fronsac

---

33126 FRONSAC

BP 7

**N°SIRET** : 39406629400015

**Contact** : Elodie VARGAS

**Tél.** : 05 57 51 80 51

Mél. : [info@vins-fronsac.com](mailto:info@vins-fronsac.com)

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

---

Bât A, 3ème étage  
1 quai Wilson  
33130 BEGLES  
Portes de Bègles

**N°SIRET** : 13000270200343

**Tél.** : 05 56 01 73 44

**Fax** : 05 56 01 05 74

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

## Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

---

Siège  
2 avenue des Tabernottes  
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET** : 50142306500025

**Contact** : Régis DE LESCAR

**Tél.** : (33) 05 57 34 26 11

**Fax** : (33) 05 56 23 69 69

**Mél.** : [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/fronsac-20016>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Fronsac\\_G\\_201004.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Fronsac_G_201004.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Fronsac\\_A\\_201004.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Fronsac_A_201004.pdf)
3. <mailto:info@vins-fronsac.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>