





Vinsobres

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Vinsobres, située dans la partie méridionale de la vallée du Rhône se décline exclusivement à travers des vins rouges issus d'assemblages de plusieurs cépages : du grenache, complété par du mourvèdre et de la syrah. Cette appellation fait partie des 17 crus des Côtes du Rhône. Les vins y sont élevés au moins jusqu'au 15 mars suivant la récolte.

ARÔMES ET SAVEURS

Le profil gustatif est bien équilibré, le gras et la rondeur apportés par l'alcool et le glycérol viennent enrober les tanins et contribuent à une sensation de volume et de générosité. La persistance aromatique est excellente et témoigne des qualités organoleptiques (liées au goût, à la saveur, aux odeurs...) de ces vins qui ont un très bon potentiel de garde.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique de l'AOP Vinsobres se situe au sud du département de la Drôme, sur la seule commune de Vinsobres, au cœur d'un relief culminant à plus de 500 mètres d'altitude. C'est au pied de ce relief que l'on rencontre des coteaux, à pentes modérées, avec une belle exposition sud. ☐ ☐ ☐

UN PRODUIT RECONNU

La culture de la vigne à Vinsobres est attestée depuis l'antiquité. En effet, elle a été introduite par les Grecs et perpétuée par les Romains. En 2006 L'AOP "Vinsobres" devient le premier cru de la drôme provençale.

Le saviez-vous

En 1633, l'évêque de Vaison, Monseigneur Jean-Marie de SUARES décrit le caractère de la paroisse de Vinsobres en ces termes: ☐ « Vitiferi colles genuerunt mitia Bacchi☐ Numera, vinosun nomen et inde tullit »☐ (« Les coteaux plantés de vigne produisent les dons bienfaisant de Bacchus,☐ C'est d'eux que Vinsobres

tire son nom »)

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)

Comité des Vignerons de Vinsobres

8 rue Gironde

26110 VINSOBRES

N°SIRET : 38955365200014

Contact : Chrystelle MAGNARD

Tél. : 09 61 59 48 14 / 04 75 26 60 45

Fax : 04 75 26 10 38

Mél. : comite-vignerons-vinsobres@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats

17 rue Jacquard

26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269

Tél. : 04 75 41 06 37

Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/vinsobres-20020>

List of links present in page

1. <mailto:comite-vignerons-vinsobres@orange.fr>
2. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>

5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>