

Aveyron primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

LE PRODUIT

Les vins IGP Aveyron sont issus de cépages connus comme le cabernet sauvignon, le merlot, la syrah, le chardonnay ou le chenin, mais aussi plus rares comme le duras, et le "local" fer servadou. Cela permet d'obtenir des vins d'assemblages au profil racé, parfois élevés en fûts de chêne. Leurs caractéristiques aromatiques sont étroitement liées à ce territoire, au relief tourmenté et à son climat parfois très rude.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins des trois couleurs présentent une rondeur et un équilibre renforçant leur côté friand. Les rouges, aux arômes de fruits rouges et parfois d'épices, accompagneront tous vos repas campagnards. Les rosés et les blancs, aux arômes floraux, fruités et très frais, appréciés à tout moment de l'année, seront toutefois vos alliés pour les longues et chaudes soirées estivales.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La rencontre de l'homme et de la vigne en Aveyron a permis de façonner de façon extraordinaire le paysage. De magnifiques terrasses ont ainsi été créées afin de faciliter sa culture au fil des décennies, sur des parcelles situées parfois autour de 500 mètres d'altitude.

UN PRODUIT RECONNU

La vigne est présente dans le département depuis le 10^{ème} siècle, elle s'intègre pleinement dans un système agricole de polyculture-élevage. Cette IGP a initialement été reconnue "vin de pays de l'Aveyron" en septembre 1968 et c'est en 2011 qu'elle a accédé à l'IGP.

Le saviez-vous

Les mentions "nouveau" ou "primeur" sont autorisées pour la production d'IGP Aveyron et il existe chaque année de sympathiques fêtes de village en Aveyron, confidentielles toutefois, lors desquelles ces jeunes vins sont joyeusement mis en avant.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

5 SUD-OUEST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Régionale des Vins IGP du Sud-Ouest

Avenue de l'Agrobiopôle

31322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

BP 82256 Auzeville

N°SIRET : 52342841500021

Président(e) : BOU Christophe **Contact** : Sandrine ARENES DABAN

Tél. : 05 61 75 42 82

Fax : 05 61 75 42 80

Mél. : s.arenas@coopocctanie.fr

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@quallsud.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@quallsud.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@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.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@quallsud.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.gouv.fr/produit/aveyron-primeur-ou-nouveau-rouge-10445>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Aveyron_A_2011_11.pdf
2. <mailto:s.arenas@coopoccitanie.fr>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.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>