

# Coteaux de Glanes primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

## LE PRODUIT

Les vins IGP Coteaux de Glanes sont produits dans seulement 7 communes du Lot, en limite de la Corrèze. C'est une des plus petites IGP viticoles françaises. Les vins sont issus de vignes aux rendements volontairement très faibles, ceci afin de permettre une meilleure maturation des raisins.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont rubis et dans leur jeunesse, ont des arômes de fruits rouges, évoluant ensuite sur les épices. Certaines cuvées présentent une bonne aptitude à l'élevage. Les vins rosés sont équilibrés, avec des notes de fruits exotiques ou de fruits jaunes comme pêche et abricot. Les vins blancs, sont vifs, très aromatiques, sur les fruits exotiques et fruits à chair blanche.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'IGP se développe aux confins nord-est du Haut-Quercy, sur les sols argilo-calcaires des Causses, sur les coteaux les mieux exposés. Le climat océanique humide subit notamment l'hiver quelques influences fraîches continentales, mais surtout l'été et en automne une dominante méditerranéenne apportant chaleur et douceur.

## UN PRODUIT RECONNU

La vigne a vraisemblablement été implantée dans la région de Glanes par les moines bénédictins de l'Abbaye de Beaulieu-sur-Dordogne, fondée en 855. C'est à la fin des années 1960 que les vignerons ont renoué avec la tradition pour préserver l'identité et la notoriété des vins de Glanes. Ceci a abouti à la reconnaissance en vin de pays en 1981 (pour devenir une IGP par la suite).

### Le saviez-vous

Ce petit vignoble a failli disparaître après la fin de la Seconde Guerre mondiale à cause de l'exode rural. Mais la volonté et la passion des producteurs locaux a permis de sauvegarder ce produit original, pour le plaisir des consommateurs.

# 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)

Syndicat des Vins Côtes du Lot

---

Pôle viti-vinicole

46140 ANGLARS-JUILLAC

**N°SIRET :** 44809835000011

**Contact :** Audrey SIMAO (Animatrice)

**Tél. :** 05 65 23 22 21

**Fax :** 05 65 23 22 19

**Mél. :** [a.simao@lot.chambagri.fr](mailto:a.simao@lot.chambagri.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](mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/coteaux-de-glanes-primeur-ou-nouveau-rouge-10601>

**List of links present in page**

1. <mailto:a.simao@lot.chambagri.fr>
2. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>