

Coteaux de Peyriac Haut de Badens rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

C'est en Occitanie, sur 24 communes, 22 dans l'Aude et 2 dans l'Hérault qu'est produite l'IGP Coteaux de Peyriac. Elle se situe en plein cœur du vignoble du Minervois, entre le Canal du Midi et la Montagne noire. Il s'agit d'une IGP qui se décline dans les 3 couleurs, le vin rouge restant prédominant.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce sont des vins à apprécier dans leur jeunesse, avec des vins rouges ronds et friands, à la structure tanique douce et suave. Les blancs et les rosés, très aromatiques, jouent sur la finesse et la fraîcheur. Ils offrent sur du poisson, de la viande blanche ou de la charcuterie, la vivacité de leur jeunesse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce vignoble, traversé par les rivières Clamoux et Argent Double qui ont déposé, autour des grès originels, de jolies terrasses, offre un paysage doux et valonné. Sous un climat méditerranéen marqué ici par de très faibles précipitations et un fort ensoleillement, le Cers, vent de nord-ouest régule selon la saison sécheresse et précipitations.

UN PRODUIT RECONNU

Tout comme dans le reste de l'Aude viticole, la vigne est ici le fait des Romains. Elle a perduré et prospéré grâce à une implantation stratégique autour des grands axes de communication, le plus original étant le Canal du Midi présent ici sur 40 km. Vins de pays depuis 1982, c'est très logiquement qu'ils ont accédé à l'IGP par la suite.

Le saviez-vous

Le Canal du Midi, que ce soit à pied, à vélo, ou en péniche, est un incontournable de la région. Un séjour sous la frondaison des platanes ou autres pins, garantit le dépaysement. Les gourmets peuvent également marquer de "délicieux" arrêts dans les estaminets qui le bordent ! Les visites du Gouffre de Cabrespine ou de la Grotte de Limousis sont tout aussi rafraîchissantes !

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 des producteurs des Coteaux de Peyriac

Celliers Jean d'Alibert

35 Quai des Tonneliers

11200 HOMPS

N°SIRET : 39956642100026

Président(e) : SIRES Stéphane **Contact :** ROUX Stéphane

Tél. : 04 68 27 80 00

Fax : 04 68 91 70 90

Mél. : minervols@cu-minervols.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@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/coteaux-de-peyriac-haut-de-badens-rouge-10619>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_CoteauxdePeyriac_A_201203.pdf
2. <mailto:minervois@cru-minervois.com>
3. <mailto:INAO-NARBONNE@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>