

# Périgord primeur ou nouveau rosé

Vin primeur

## LE PRODUIT

Le vignoble de l'IGP Périgord est notamment situé sur des sols calcaires, qui donnent à ces vins un équilibre flatteur, à la fois chaleureux et nerveux. □ Les rouges et rosés sont essentiellement produits à partir de cépages merlot et cabernet. Forts en caractère, ils présentent parfois des tanins un peu granuleux. □ Les blancs secs ont des nez plutôt fruités avec une belle fraîcheur en finale. □

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges sont assez souples en attaque avec un nez expressif de fruits rouges. Ceux élevés en fût de chêne présentent une touche réglissée et légèrement boisée. □ Les rosés ont une couleur soutenue. En bouche, ils se caractérisent par un bel équilibre avec du volume et une finale portée sur la fraîcheur. □ Les blancs, eux, présentent un nez frais et vif sur des notes florales et d'agrumes.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Périgord, que l'on peut assimiler au département de la Dordogne, est un pays de transition entre le Massif central et le bassin aquitain. C'est un causse (plateau calcaire) assez aride traversé par la vallée de la Dordogne et ses affluents. Les liens culturels avec le voisin bordelais ont marqué l'histoire de la vigne en permettant une continuité dans la pratique, le choix des cépages...

## UN PRODUIT RECONNU

La présence du vignoble est attestée dans des documents très anciens. En 1784, la juridiction de Domme se préoccupe de la qualité des vins en fixant le jour de début des vendanges afin de conserver leur réputation, qui ne peut que se perdre si les raisins sont vendangés avant maturité. Avec la noix, la fraise, le foie gras et la truffe, ces vins contribuent à la renommée du Périgord.

### Le saviez-vous

Les producteurs peuvent apposer sur les étiquettes la mention complémentaire "Vin de Domme". □ Domme est un port médiéval sur la Dordogne proche de

Sarlat. Avant la crise du phylloxera (fin du XIXème siècle), le vignoble comptait 2 800 hectares de vigne. En 1993, une association redonna vie à ce produit en créant à Moncalou un chai coopératif qui regroupe 15 vignerons et 27 hectares de vignes.

---

## 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 des Vins de Bergerac et Duras (FVBD)

---

Pôle viticole des vins de Bergerac

24112 BERGERAC CEDEX

Bridet Sud

**N°SIRET :** 40259890800026

**Président(e) :** RIVAL Laurence

**Tél. :** 05 53 24 71 77

**Fax :** 05 53 24 98 48

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

**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

**Président(e) :** PENSIVY Alexandra **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/perigord-primeur-ou-nouveau-rose-22454>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_Perigord\\_A\\_2012\\_03.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Perigord_A_2012_03.pdf)
2. <mailto:contact@fvbd.fr>
3. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
4. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>