

Côtes du Tarn Cunac rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Produits dans le Tarn, à quelques encablures de Toulouse, les vins rouges, rosés et blancs de l'IGP Côtes du Tarn sont issus de 115 communes de la moitié ouest du département. Avec également une production de vins blancs issus de raisins surmûris, ces vins accompagneront aisément tous vos repas, de l'entrée au dessert.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges, légers et gouleyants, sont caractérisés, au nez et en bouche, par des arômes fruités et épicés. Les vins rosés, qualifiés de friands, ont des arômes fruités et épicés associés à de la fraîcheur. Les vins blancs secs sont des vins aromatiques mêlant arômes floraux et fruités. Les vins blancs nés de raisins surmûris présentent eux des arômes plus évolués de fruits mûrs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Entre les influences océaniques (surtout marquées en hiver et au printemps) et méditerranéennes, le vignoble bénéficie d'hivers doux et pluvieux ainsi que d'étés chauds et secs ponctués d'orages. Le Tarn et ses affluents ont érodé les sols tendres et généré de belles terrasses où ces cours d'eau y ont autrefois déposé des sédiments. Ce sont les sites privilégiés du vignoble.

UN PRODUIT RECONNU

Le vignoble tarnais remonte à l'époque romaine. Le village de Montans devient au II^{ème} siècle, le centre de fabrication de récipients vinaires. Idéalement situé, proche d'axes fluviaux de commercialisation vers Bordeaux et l'Atlantique, la renommée de ce vignoble a toujours été importante. Reconnu en vin de pays en 1981, il est désormais IGP.

Le saviez-vous

Les vins du Tarn se sont exportés très tôt, notamment à la Cour d'Angleterre dès le 12^{ème} siècle. Des ressortissants anglais, depuis longtemps présents dans cette région, ont grandement participé à ce développement.

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 de l'IGP Côtes du Tarn

Maison des vins

Place de l'Abbaye Saint-Michel

81600 GAILLAC

N°SIRET : 77721890000028

Président(e) : CAUSSE Fabien

Tél. : 05 63 57 15 40

Fax : 05 63 57 20 01

Mél. : maison@vins-gallac.com

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-toulousegallac@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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.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@qualisud.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/cotes-du-tarn-cunac-rouge-10730>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_CotesDuTarn_A_201111.pdf
2. <mailto:maison@vins-gaillac.com>
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>