





# Médoc

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Le vignoble de cette appellation procure des vins rouges remarquables par leur couleur intense et leur nez fruité. Leur structure tannique leur offre par ailleurs une excellente aptitude au vieillissement. □ Ils sont généralement produits à partir d'un assemblage de plusieurs cépages et d'un élevage d'au moins 6 mois en fut de chêne est indispensable pour les assouplir.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les cépages utilisés apportent une variété d'arômes. □ Le cabernet sauvignon y est majoritaire. Il offre des notes épicées qui se mêlent parfaitement aux notes de vanilles relevées grâce à l'élevage des vins en barrique. Les arômes du merlot évoquent les fruits rouges. □ Le cabernet franc et le petit verdot, eux, viennent renforcer la structure et la complexité des vins.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'appellation s'étend sur la rive gauche de la Garonne, puis de la Gironde, sur la moitié nord du vignoble de Médoc. □ Cette appellation bénéficie d'un climat favorable dû à l'effet thermique engendré par les eaux de l'Atlantique et de la Gironde. Les sols (graves, argilo-calcaires etc.) sont également propices à la culture des vins.

## UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine Médoc a été reconnue le 14 novembre 1936. La réputation et la notoriété de ces vins s'appuient notamment sur le Classement des Grands Crus Classés vins de Bordeaux de 1855 et sur le Classement des Crus Bourgeois du Médoc de 1932.

### Le saviez-vous

Jusqu'au XVII<sup>ème</sup> siècle, le Médoc était une région très marécageuse. Par l'édit du 8 avril 1599, Henri IV décréta la nécessité d'assécher tous les marais du littoral. Au début du XVII<sup>ème</sup> siècle, de nombreux flamands se sont rendus dans le Médoc pour assécher les fonds de l'estuaire.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Organisme de Défense et de Gestion des AOC Médoc, Haut Médoc, Listrac-Médoc

---

18, quai Jean Fleuret

33250 PAUILLAC

BP 80004

**N°SIRET :** 33164719800026

**Contact :** Hélène LARRIEU

**Tél. :** 05.56.59.02.92

**Mél. :** [direction@odgmedoc.fr](mailto:direction@odgmedoc.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

**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/medoc-22282>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Medoc\\_G\\_2010\\_01.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Medoc_G_2010_01.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_Medoc\\_A\\_2010\\_01.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Medoc_A_2010_01.pdf)
3. <mailto:direction@odgmedoc.fr>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>