

Côtes de Gascogne Condomois primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

LE PRODUIT

Les Côtes de Gascogne sont des vins tranquilles blancs, rouges et rosés. Les blancs peuvent également être des vins de raisins surmûris. Le savoir-faire lié à cette production de vins dits "d'assemblage", qui combine tradition et innovation, permet de mettre en valeur le potentiel de la vendange et de proposer des produits aromatiques, frais et souples.

ARÔMES ET SAVEURS

Des notes aromatiques très fraîches et fruitées, aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques, dominant souvent dans les vins blancs. Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et les vinifications. Les vins rouges sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production se situe en Gascogne, province historique du Sud-Ouest de la France, située entre la Garonne au nord, la forêt des Landes à l'ouest et les Pyrénées au sud. Le climat doux de cette zone assure une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.

UN PRODUIT RECONNU

Ces vins ont été reconnus officiellement en 1982 sous le nom "vins de pays des Côtes de Gascogne", avant d'obtenir l'IGP en 2009. Ils ont acquis au fil des siècles une notoriété importante notamment sur les marchés du Nord de l'Europe. Une notoriété qui perdure aujourd'hui grâce aux progrès des pratiques viticoles et oenologiques qui garantissent une meilleure conservation des arômes.

Le saviez-vous

Chaque année, la province de Gascogne attire un nombre important de touristes grâce à son ambiance conviviale et à son patrimoine gastronomique qui regorge de produits sous

signes officiels.

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 vins Côtes de Gascogne et Gers

Maison Gascogne Armagnac

1330 route de Manciet

32800 EAUZE

N°SIRET : 39986209300032

Président(e) : DRIEUX Jean-Pierre

Tél. : 05 62 09 82 19

Fax : 05 62 09 80 99

Mél. : contact@vins-cotes-gascogne.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture

124 boulevard Tourasse

64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210

Tél. : 05 59 02 86 62

Fax : 05 59 30 70 16

Mél. : INAO-PAU@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-de-gascogne-condomois-primeur-ou-nouveau-rouge-22652>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_CotesdeGascogne_G_201204.pdf
2. <mailto:contact@vins-cotes-gascogne.fr>
3. <mailto:INAO-PAU@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>