

# Côtes de Gascogne Condomois rosé

Vin tranquille

## 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, dominent 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 œnologiques 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

**Tél. :** 05 62 09 82 19

**Fax :** 05 62 09 80 99

**Mél. :** [contact@vins-cotes-gascogne.fr](mailto: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](mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

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

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

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

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

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

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

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

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

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

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

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

### **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](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>