

# Gers rouge

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Les vins de l'IGP Gers sont de trois types : des vins tranquilles, des vins de raisins surmûris et des vins mousseux de qualité. □ Si le vignoble du Gers est connu mondialement pour ses vins blancs (essentiellement secs), les vins rouges et rosés ont également acquis une réelle notoriété locale, grâce à la vente à la propriété.

## ARÔMES ET SAVEURS

Des notes aromatiques très fraîches et fruitées, aux parfums d'agrumes et de fruits exotiques, caractérisent les vins blancs. Leur intensité et leur nature peuvent toutefois varier selon les cépages et la vinification. Les vins rouges, quant à eux, sont généralement marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production s'étend sur une partie de la Gascogne, province historique du Sud-Ouest. Le climat doux de cette zone assure une bonne maturité du raisin, nécessaire pour obtenir les arômes primaires recherchés.

## UN PRODUIT RECONNU

La vigne s'implante dans le Gers à l'époque gallo-romaine et se développe tout au long du Moyen Âge. Les vins du Gers connurent leur apogée au 13<sup>e</sup> et au 14<sup>e</sup> siècle, grâce au commerce florissant avec l'Angleterre et les pays de la Mer du Nord. Ils ont officiellement été reconnus en 1982 sous la dénomination "vins de pays du Gers".

### Le saviez-vous

Les paysages du vignoble cohabitent avec des terres consacrées à d'autres produits sous signes officiels emblématiques de la région (Armagnac, Floc de Gascogne, Canard à foie gras du Sud-Ouest...).

# 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)

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](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

**Président(e) : 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

**Président(e) :**

**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

**Président(e) :** SAINT-CRICQ Marcel **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

**Président(e) :**

**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

**Président(e) :**

**Tél. :** 04 42 63 36 30

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

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

**Président(e) :**

**Tél. :** 05 53 20 93 04

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

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/gers-rouge-22719>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_Gers\\_A\\_201203.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Gers_A_201203.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>