



## Coteaux du Quercy rosé

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Ce sont des vins rouges et rosés du Sud-Ouest, produits sur les départements du Lot et du Tarn-et-Garonne, de Cahors à Montauban. Les vins rouges sont charpentés et de caractère. Ils dévoileront leurs meilleurs atouts entre 3 et 5 ans et accompagneront viandes et fromages. Les vins rosés s'accordent aux grillades et à la cuisine estivale.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le cabernet franc est le cépage principal. Les vignerons l'assemblent harmonieusement au Merlot, Tannat et Malbec, pour créer des vins rouges sombres, aux arômes de fruits mûrs et aux subtiles nuances épicées. Les rosés sont frais et fruités avec des notes de fruits rouges et de fleurs blanches.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le terroir des Coteaux du Quercy s'étend de la Vallée de l'Aveyron jusqu'aux Causses du Lot. La vigne se déploie sur les coteaux ensoleillés entre les vergers et les champs de melon du Quercy. Cette diversité des paysages participe à la richesse de la destination "Quercy".

## UN PRODUIT RECONNU

Un premier arrêté paru en 1979 a d'abord défini les Coteaux du Quercy en vins de pays. C'est en 1999 qu'ils furent reconnus en appellation d'origine.

### Le saviez-vous

Même si la première reconnaissance en vin de pays a eu lieu au XXème siècle, les documents historiques prouvent que la vigne existe dans ce secteur depuis le début du Xème siècle.

## 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 défense de l'appellation d'origine contrôlée Coteaux du Quercy

---

55 Route des Coteaux du Quercy

82270 MONTPEZAT DE QUERCY

**N°SIRET** : 41838641300029

**Président(e)** : QUEBRE Mathieu **Contact** : Caroline PEREZ

**Tél.** : 05 63 63 59 66

**Fax** : 05 63 63 70 66

**Mél.** : [coteauxduquercy8246@hotmail.com](mailto:coteauxduquercy8246@hotmail.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-toulousegalliac@inao.gouv.fr](mailto:inao-toulousegalliac@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

### QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

**Président(e) :** CHALANDRE Pascal **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) :** CHALANDRE Pascal **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@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.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/coteaux-du-quercy-rose-23107>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_CoteauxduQuercy\\_G\\_2011111.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CoteauxduQuercy_G_2011111.pdf)
2. <mailto:coteauxduquercy8246@hotmail.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>