



Pineau des Charentes Ile de Ré rouge

Vin de liqueur

LE PRODUIT

Le Pineau des Charentes est un vin de liqueur issu d'un assemblage entre le moût de raisin (jus de raisin) et l'eau-de-vie de Cognac. Il est blanc, rosé ou rouge. □ L'appellation peut être complétée des mentions vieux, très vieux ou extra vieux, selon la durée de vieillissement du produit sous bois de chêne. □

ARÔMES ET SAVEURS

Le Pineau des Charentes blanc présente des arômes de fleurs, de miel et des notes de noix pour les plus vieux. □ Le rosé offre des arômes de baies rouges et de fruits des bois. □ Le rouge, à la robe soutenue, développe d'intenses arômes de fruits rouges et de fruits noirs, accompagnés de notes d'épices douces. □ Avec le temps, les rosés et rouges évoluent vers des notes de fruits secs, fruits à l'eau de vie, ou chocolatés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production est identique à celle du Cognac, au nord du bassin aquitain. Elle est bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est, vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif central. □ Le climat est de type océanique tempéré.

UN PRODUIT RECONNU

En 1935, le Président de la République rend applicable la protection des appellations d'origine au Pineau des Charentes (modification de la loi de 1919). □ L'appellation est reconnue depuis 1945. Au fil du temps, les producteurs ont développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original lié à l'élaboration de l'eau-de-vie de Cognac, à la sélection des raisins, au mutage, et à l'art de l'assemblage.

Le saviez-vous

La légende : □ On raconte que vers le XVIème siècle un vigneron maladroit aurait versé du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà du Cognac. Furieux de sa maladresse, il remisa le fût dans un coin de son chai. □ Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il aurait alors découvert un liquide limpide, doré, et fruité.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Carte aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de Pineau des Charentes

112 avenue Victor Hugo

16121 COGNAC CEDEX

CS 50012

N°SIRET : 41265129100012

Président(e) : GUILLOTON Pascal **Contact :** Cyril MICHAUD

Tél. : 05 45 32 66 80

Mél. : cmichaud@pneau.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Cognac

3 rue Samuel Champlain
16100 CHÂTEAUBERNARD

N°SIRET : 13000270200111

Tél. : 05 45 35 30 00

Fax : 05 45 35 25 11

Mél. : INAO-COGNAC@ineo.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

QUALISUD

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : 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

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pineau-des-charentes-ile-de-re-rouge-24222>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PineaudesCharentes_A_20251223.pdf
2. <mailto:cmichaud@pineau.fr>
3. <mailto:INAO-COGNAC@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>