



## Bordeaux Haut-Benaige avec sucres

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'appellation Bordeaux regroupe des vins tranquilles blancs, rosés ou rouges. Ce sont des vins à consommer jeune, sauf les rouges, qui disposent d'un bon potentiel de garde. En bouche, ces derniers sont souples et fruités. Les blancs secs sont aromatiques et frais tandis que les sucrés sont ronds et amples. Les rosés, d'une teinte rose pâle à rose plus soutenu, allient rondeur et vivacité.

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs développent des arômes floraux et d'agrumes, vifs en bouche et équilibrés. Pour les rouges, les arômes de fruits rouges évoluent vers un bouquet plus épicé, avec des tanins puissants, élégants et distingués qui offrent une belle complexité aromatique. Quant aux rosés, leur fraîcheur leur donne un équilibre très agréable en bouche.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Gironde viticole est le plus vaste territoire viticole en appellation d'origine de France. Elle est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui se rencontrent au Bec d'Ambes pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités sur le vignoble : le Nord-Gironde, la zone délimitée par la Dordogne au nord et le Sud-Gironde.

## UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Bordeaux a été reconnue par décret le 14 novembre 1936. Le développement de la viticulture a été conditionné par les relations commerciales de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux. Le vignoble de l'appellation est mondialement connu pour la diversité et la qualité de ses vins.

### Le saviez-vous

Suite au mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri Plantagenet en 1152, le développement des échanges commerciaux a conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux dénommés à l'époque "clarets", en raison de leur couleur claire. Cette tradition s'est perpétuée et aujourd'hui encore, certains vins de l'appellation Bordeaux sont vendus complétés de la mention "clairet" et "claret".

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat viticole des appellations d'origine contrôlée Bordeaux et Bordeaux Supérieur

1, route de Pasquina

33750 BEYCHAC ET CAILLAU

**N°SIRET** : 33993617100018

**Contact** : Stéphanie SINOQUET

**Tél.** : 05 57 97 19 20

**Fax** : 05 56 72 81 02

**Mél. :** [stephanie.sinoquet@planete-bordeaux.pro](mailto:stephanie.sinoquet@planete-bordeaux.pro)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Bordeaux

---

Bât A, 3ème étage  
1 quai Wilson  
33130 BEGLES  
Portes de Bègles

**N°SIRET :** 13000270200343

**Tél. :** 05 56 01 73 44

**Fax :** 05 56 01 05 74

**Mél. :** [INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) QUALI-BORDEAUX

---

Siège  
2 avenue des Tabernottes  
33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET :** 50142306500025

**Contact :** Régis DE LESCAR

**Tél. :** (33) 05 57 34 26 11

**Fax :** (33) 05 56 23 69 69

**Mél. :** [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/bordeaux-haut-benauge-avec-sucres-23116>

### List of links present in page

1. <mailto:stephanie.sinoquet@planete-bordeaux.pro>
2. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
3. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>