



Côtes du Lot rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins IGP Côtes du Lot sont produits uniquement dans le Lot, à partir de tous les cépages autorisés sur le sol français, ce qui laisse le champ libre à la créativité des vignerons. Ces vins principalement produits sur le causse du Quercy sont très agréables dans leurs jeunesse mais certains vins rouges se prêtent bien à quelques années de garde.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges ont en majorité une couleur pourpre violette plus ou moins soutenue, des arômes de fruits rouges et des notes fermentaires très appréciés dans leur jeunesse. Les vins rosés ont une robe soutenue et des notes fruitées. Les vins blancs ont une complexité aromatique allant des fleurs blanches aux notes fruitées de poire, pêche et pour les plus évolués de coing.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le département du Lot est caractérisé par des reliefs variés, entre plaine et coteaux, aussi appelés causses du Quercy. La vigne, principalement implantée entre la rivière Lot et la rivière Dordogne bénéficie d'un climat à la saisonnalité marquée, permettant ainsi d'obtenir une belle

maturité des raisins tout en conservant de la fraîcheur.

UN PRODUIT RECONNU

La vigne est présente dans le Quercy depuis la conquête romaine, mais se développe principalement à partir du Xème siècle sous l'impulsion des monastères et abbayes. Au milieu du XIXème siècle la région est un des plus grands vignobles français. Reconnu en vin de pays en 1968, c'est tout naturellement qu'il accèdera à l'IGP dès cette possibilité offerte en 2009.

Le saviez-vous

Au début des années 2000, un groupe d'amis renoue avec le vignoble sur la commune de Rocamadour. Commune sur laquelle 200 ha de vigne étaient recensés avant le phylloxéra. La particularité de ces vins sera reconnue et la mention de "Rocamadour" autorisée pour cette production.

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 du Lot

Pôle viti-vinicole

46140 ANGLARS-JUILLAC

N°SIRET : 44809835000011

Président(e) : GIRARD David **Contact** : Audrey SIMAO (Animatrice)

Tél. : 05 65 23 22 21

Fax : 05 65 23 22 19

Mél. : a.simao@lot.chambagri.fr

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-toulousegaillac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

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

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

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

N°SIRET : 31500291500140

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

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cotes-du-lot-rouge-24361>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_CotesDuLot_A_201111.pdf
2. <mailto:a.simao@lot.chambagri.fr>
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>