



Crémant de Bordeaux blanc

Vin mousseux "Crémant"

LE PRODUIT

Ce sont des vins mousseux blancs ou rosés. Ils sont élaborés grâce à l'assemblage de divers cépages qui permet un assemblage dit "en blanc de blancs" ou en "blancs de noirs". Le Crémant de Bordeaux est un vin à la robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

ARÔMES ET SAVEURS

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir de Sauvignon et de Sémillon. L'élevage sur lies apporte des notes aromatiques plus mûres, des notes beurrées ou de pain grillé. Les vins rosés élaborés à partir de Merlot et de Cabernet sont fruités. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

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

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Crémant de Bordeaux a été reconnue par le décret du 3 avril 1990. Bien que ne représentant qu'une faible partie de la production viticole bordelaise, le Crémant de Bordeaux illustre la potentialité des cépages traditionnels et la capacité historique des techniques de vinification et d'innovation des viticulteurs bordelais.

Le saviez-vous

Les galeries creusées dans les coteaux des rives de la Garonne présentent les conditions optimales à la prise de mousse et à l'élevage des vins, avec un taux d'humidité élevé, une amplitude thermique faible. Elles seront utilisées comme telles dès le XIXe 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 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

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

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

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cremant-de-bordeaux-blanc-24299>

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