

# Côtes du Marmandais blanc

Vin tranquille

## LE PRODUIT

Grâce au cépage sauvignon, les vins blancs sont à la fois ronds, légers et persistants. Les vins rouges sont amples et équilibrés avec de la rondeur et du charnu. Ils sont à leur optimum au bout de 3 ans. Les rosés sont fins et légers avec un équilibre sur la fraîcheur.

## ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs développent des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches avec une bouche franche et équilibrée. Pour les rouges, les arômes de fruits rouges évoluent vers un bouquet épicié, fin et délicat. Les tanins sont élégants et distingués avec une belle harmonie. Les rosés, d'une fraîcheur agréable, révèlent des notes surprenantes de framboise et de bonbon anglais.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique de production s'étend à l'ouest du département du Lot-et-Garonne de part et d'autre de la vallée de la Garonne (19 communes sur la rive droite de la Garonne et 9 sur la rive gauche). Toutes les étapes de la production (récolte des raisins, vinification et élaboration des vins) sont assurées sur ce territoire strictement délimité.

## UN PRODUIT RECONNU

L'économie du Marmandais est devenue florissante pendant les 3 siècles où l'Aquitaine a été anglaise. Cette réputation a été perpétuée jusqu'à nos jours. En 1907, M. Gachet, un viticulteur sur ce vignoble a reçu une médaille d'or au Concours de Paris pour la "qualité de ses vins". L'appellation a vu le jour en 1990, après la réunification des vignobles des rives droite et gauche.

### Le saviez-vous

La loi de police de la ville de Marmande en 1396 marque le mieux la place de la vigne et du vin dans l'économie. Elle interdisait de cueillir des raisins verts ou mûrs dans les vignes d'autrui et les épiciers ne devaient vendre aucune drogue pour frauder le vin. Seuls les vins de Marmande pouvaient être vendus dans les

cabarets et la marque de la ville devait être apposée sur les barriques.

---

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique s'étend sur 27 communes dont 18 en rive droite autour de Beaupuy et 9 en rive gauche autour de Cocumont.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération des Vins Agenais et Côtes du Marmandais

---

Dupuy

47 200 BEAUPUY

**N°SIRET** : 38865448500035

**Président(e)** : Sébastien LAFFARGUE Gilbert BONNET **Contact** : Céline ROSE

**Tél.** : 05 53 20 74 46

**Mél.** : [contact@cotesdumarmandais.com](mailto:contact@cotesdumarmandais.com)

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

**Président(e)** : PENSIVY Alexandra **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/cotes-du-marmandais-blanc-23450>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_CotesDuMarmandais\\_G\\_201001.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CotesDuMarmandais_G_201001.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_CotesDuMarmandais\\_A\\_201001.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CotesDuMarmandais_A_201001.pdf)
3. <mailto:contact@cotesdumarmandais.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>