



## Fitou

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Le Fitou est un vin uniquement rouge au caractère méditerranéen qui n'est commercialisé qu'après 6 mois d'élevage minimum. C'est un vin corsé, chaleureux, qui se conserve bien et qui se prête à merveille à l'accompagnement de gibier et fromages affinés.

### ARÔMES ET SAVEURS

Riches en tanins, les vins sont puissants, charpentés, avec des arômes de fruits rouges, d'épices qui évoluent vers fruits noirs, truffe et cuir. Les vins de Fitou sont appréciés aussi bien jeunes qu'après quelques années de garde.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Particularité, le vin de Fitou est élaboré dans le sud du département de l'Aude, sur deux zones distinctes séparées par un plateau calcaire. La première se situe en bord de mer sur des sols

argilo-calcaires autour des falaises de Leucate. La seconde est à l'intérieur des terres au pied du Mont Tauch, sur des sols variés de schistes, calcaires et grès

## UN PRODUIT RECONNU

La personnalité de ces vins est liée, à la fois à la présence des deux cépages méditerranéens traditionnels, le carignan N et le grenache N qui trouvent sur les sols chauds, secs et à faible rendement, des conditions favorables à leur expression, mais aussi à cette possibilité d'utiliser au mieux les deux zones de production.

### Le saviez-vous

Le Fitou est la plus ancienne appellation de vins rouges du Languedoc-Roussillon. Elle a été reconnue en 1948, mais l'implantation de la vigne par les colons grecs y est très ancienne, les Romains ayant ensuite largement développé la culture et le commerce de ces vins réputés.

## Informations techniques

[Cahier des charges](#)

[Contenu Cahier des charges](#)

[Textes réglementaires](#)

[Contenu Textes réglementaires](#)

[Aire géographique](#)

[Situation](#)

A.O.C. Fitou s'étend sur neuf communes de l'Aude. Cinq communes avec Fitou sont localisées en bordure de la côte méditerranéenne entre 20 et 200 m d'altitude et quatre communes avec Tuchan sont localisés dans les Hautes Corbières entre 200 et 300 m d'altitude.

[Carte](#)

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[\*\*Situation\*\*](#)

[\*\*Aire géographique\*\*](#)

[Contacts](#)

[\*\*Organisme de défense et de gestion \(ODG\)\*\*](#)

[Syndicat de l'AOC Fitou](#)

---

37 bis avenue de la Mer

11480 LAPALME

**N°SIRET :** 31877326400011

**Contact :** Benjamin DEVAUX

**Tél.** : 04 68 40 42 70  
**Fax** : 04 68 40 42 71  
**Mél.** : [contact@touac.com](mailto:contact@touac.com)

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

---

rue du Pont de l'Avenir  
11100 NARBONNE

**N°SIRET** : 13000270200368

**Tél.** : 04 68 90 62 00  
**Fax** : 04 68 90 75 30  
**Mél.** : [INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Contact** : François LUQUET  
**Tél.** : 05 62 88 13 90  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

QUALISUD

---

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

**Tél.** : 05 55 36 07 78  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact** : François LUQUET  
**Tél.** : 05 58 06 15 21  
**Mél.** : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)

QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. : 03 85 90 94 14**

**Mél. : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)**

QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. : 04 42 63 36 30**

**Mél. : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)**

QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. : 05 53 20 93 04**

**Mél. : [contact@qualsud.fr](mailto:contact@qualsud.fr)**

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/fitou-24566>

#### **List of links present in page**

1. <mailto:contact@fitouaoc.com>
2. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualsud.fr>
4. <mailto:contact@qualsud.fr>
5. <mailto:contact@qualsud.fr>
6. <mailto:contact@qualsud.fr>
7. <mailto:contact@qualsud.fr>
8. <mailto:contact@qualsud.fr>