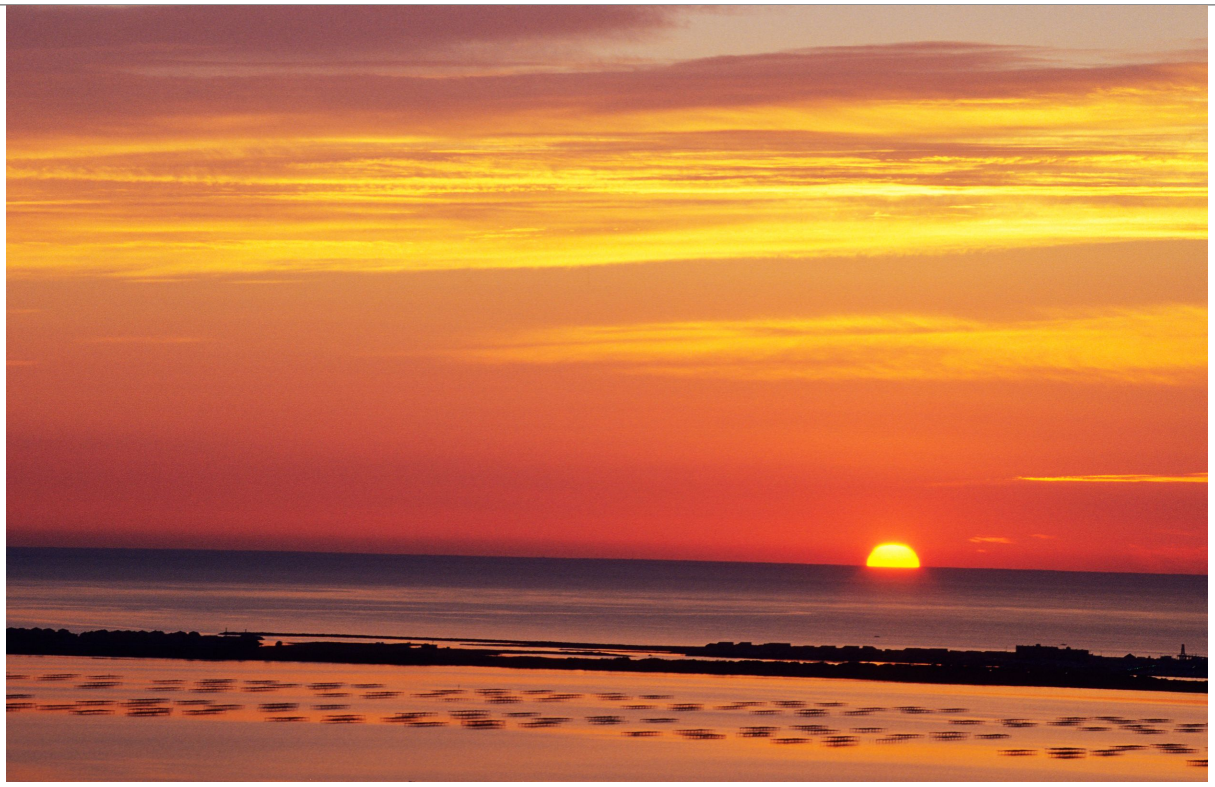


Fitou

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 nuef 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
Président(e) : GLEIZES Alain **Contact :** Benjamin DEVAUX
Tél. : 04 68 40 42 70

Fax : 04 68 40 42 71
Mél. : contact@fitouaoc.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

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@qualisud.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@qualisud.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@qualisud.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/fitou-24566*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Fitou_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Fitou_A_200901.pdf
3. mailto:contact@fitouaoc.com
4. mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.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
10. mailto:contact@qualisud.fr