



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

---



# Alsace Vallée Noble vendanges tardives Pinot Gris

Vin de vendanges tardives

## LE PRODUIT

Le vignoble d'Alsace est situé sur les collines du piémont des Vosges. Les vins qui en découlent sont généralement issus de l'un des 7 cépages : riesling, gewurztraminer, pinot gris, pinot noir, pinot blanc, muscat et sylvaner. Dans ce cas, le nom du cépage est stipulé sur l'étiquette.

## ARÔMES ET SAVEURS

Ces vins offrent une vaste palette aromatique. Pour les blancs, ils seront fins et délicats de type fleur blanche, en passant par des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse et pour terminer sur des parfums plus exotiques. Pour les vins rosés et rouges, les notes débiteront sur une attaque croquante et fraîche, laissant une attaque plus ample et équilibrée avec un fruité de baies sauvages pour les rouges d'Alsace.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et une pédologie originale, avec des règles de production ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Les vins sont embouteillés dans la flûte typique qui leur est réservée et, depuis 1972, obligatoirement mis en bouteille en Alsace.

## UN PRODUIT RECONNU

Créée en 1962, l'appellation Alsace peut être complétée depuis 2011 par une dénomination géographique complémentaire, suivie d'un nom de commune ou de lieu-dit.

### Le saviez-vous

Parcourant l'Alsace et son vignoble du nord au sud sur près de 170 km, la route des vins égrène un chapelet de villages pittoresques et colorés où pas moins de 800 caveaux vous accueillent. Chaque année, plus de 5 millions de visiteurs fréquentent cet itinéraire exceptionnel.

# 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)

Association des Viticulteurs d'Alsace

---

Maison des vins d'Alsace

12, avenue de la Foire aux Vins

68012 COLMAR CEDEX

BP 91225

**N°SIRET :** 77890459900033

**Tél. :** 03 89 20 16 50

**Fax :** 03 89 20 16 60

**Mél. :** [info@ava-aoc.fr](mailto:info@ava-aoc.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Colmar

---

12 avenue de la Foire aux Vins

68012 COLMAR CEDEX

BP 1233

**N°SIRET :** 13000270200129

**Tél. :** 03 89 20 16 80

**Mél. :** [INAO-COLMAR@inao.gouv.fr](mailto:INAO-COLMAR@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@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

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

**Tél. :** 05 55 36 07 78

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

## QUALISUD

---

Siège  
1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 58 06 15 21

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

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

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

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

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

---

### Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/alsace-vallee-noble-vendanges-tardives-pinot-gris-24709>

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

1. <mailto:Info@ava-aoc.fr>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>