



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Alsace suivi d'un nom de lieu-dit sélection de sélection de grains nobles Pinot Gris

Vin de sélection de grains nobles

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

Situation

L'aire géographique de l'appellation est identique à l'aire de production des vins de l'AOC Alsace et s'étend au pied des Vosges sur plus de 170 km en continu de Thann (à la hauteur de Mulhouse) à Marlenheim (à la hauteur de Strasbourg), plus quelques îlots plus isolés.. Le vignoble s'étend sur 119 communes.

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@ave-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

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/alsace-suivi-dun-nom-de-lieu-dit-selection-de-selection-de-grains-nobles-pinot-gris-24871>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Alsace_G_2010_04.pdf
2. <mailto:Info@ava-aoc.fr>
3. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.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>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>