

Touraine mousseux rosé

Vin mousseux

LE PRODUIT

Le Touraine est un vin tranquille rouge, blanc, rosé ou un vin effervescent blanc, rosé produit dans le Val de Loire à l'est et à l'ouest de Tours. Les vins blancs sont élaborés à partir du sauvignon tandis que les vins rouges sont issus d'un assemblage de plusieurs cépages. Pour le Touraine Gamay : gamay (85 %), cabernet franc, cabernet sauvignon, pinot noir ou côt. Pour le Touraine Rouge : côt et cabernet franc principalement, et accessoirement cabernet sauvignon, pinot noir ou gamay.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges « Touraine Gamay » à la robe cerise, dévoilent des arômes chaleureux de petits fruits rouges. Les « Touraine Rouge » sont élégants et puissants, et expriments des notes de fruits rouges et noirs. Les blancs, eux, expriment des notes fruitées (agrumes, fruits exotiques) et florales (fleurs blanches). Quant aux efferverscents blancs et rosés, ils possèdent des arômes fruités et briochés.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vignes de l'AOP Touraine sont plantées sur un plateau d'une centaine de kilomètres dans une zone de confluence où le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. L'AOP Touraine bénéficie d'un climat océanique dont l'influence s'atténue dès que l'on avance vers la partie orientale, à hauteur du méridien de Tours, comme en témoigne la plus grande amplitude thermique de cette zone.

UN PRODUIT RECONNU

Le Touraine est reconnu en appellation d'origine depuis 1939. Les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux et sur les rebords de plateaux modelés par la Loire et ses affluents. Ils se sont adaptés aux différents climats de ce large territoire en sélectionnant des cépages adaptés : sauvignon, côt, cabernet franc et gamay.

> ### Le saviez-vous
> Au sein de l'appellation, 5 dénominations se démarquent par la diversité de leurs milieux naturels : Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceaux, Mesland et Oisly. Leurs vignobles possèdent des règles de production plus contraignantes dont le strict respect permet aux vignerons d'apposer le nom du territoire sur l'étiquette de ses vins (ex : Touraine Amboise, Touraine Chenonceaux etc.).

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Le vignoble s'étend sur les coteaux qui bordent la Loire et ses affluents, le Cher et l'Indre, de Blois à Candes-Saint-Martin.
L'aire d'appellation comprend 101 communes en Indre-et-Loire et 42 en Loir-et-Cher.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Producteurs de vins d'AOC Touraine

4 rue Gutenberg
41140 NOYERS-SUR-CHER

N°SIRET : 41994419400010
Président(e) : GOSSEAUME Lionel **Contact :** FAURE Philippe
Tél. : 02 54 75 55 96 / 07 84 51 61 87
Mél. : direction@vintouraine.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Tours

12 place Anatole France
37000 TOURS

N°SIRET : 13000270200251
Tél. : 02 47 20 58 38
Fax : 02 47 20 92 72
Mél. : INAO-TOURS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

Comité d'inspection des vins de Touraine (CIVT)

Siège
509 Avenue de Chanteloup
37400 AMBOISE

N°SIRET : 42092091000015
Président(e) : KRAFT Laurent **Contact :** Malorie AVIRON
Tél. : (33) (0)2 47 79 02 30
Fax : (33) (0)2 47 79 02 92
Mél. : contact@civt.net

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/touraine-mousseux-rose-25703*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Touraine_A_202110.pdf
2. mailto:direction@vintouraine.com
3. mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr
4. mailto:contact@civt.net