

Bourgogne Epineuil clairet ou rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le Bourgogne AOP est un vin rouge, blanc ou plus rarement rosé. L'AOP Bourgogne est l'appellation "socle" de toute la hiérarchie complexe des vins de la Bourgogne. L'AOP Bourgogne peut se décliner en 14 dénominations géographiques complémentaires comme autant de traductions de l'appellation en fonction des terroirs différents.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges et rosés ont souvent une trame tannique toute en finesse et veloutée avec un beau fruité (petits fruits rouges et noirs essentiellement). Les vins blancs présentent une certaine

rondeur, relevée par l’acidité nécessaire à une structure équilibrée et permettant une bonne garde, avec des vins pouvant être puissants.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les cépages phares de l’appellation sont le pinot noir pour le Bourgogne rouge et le chardonnay pour le Bourgogne blanc. Ces deux cépages typiquement bourguignons expriment dans leur berceau toute leur quintessence sur des sols argilo-calcaires. La renommée du Bourgogne est très ancienne : elle remonte au moins au VIème siècle.

UN PRODUIT RECONNU

La réputation du Bourgogne est depuis longtemps internationale. En témoigne l'ouvrage de l'Abbé Arnoux "Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit...", publié à Londres, en 1728, originellement en français, puis en anglais et en allemand. Thomas Jefferson, futur Président des Etats-Unis, visite la Bourgogne en 1787, et contribue à sa réputation outre-Atlantique.

Le saviez-vous

Les petites unités de vigne, souvent constituées d'un lieudit, sont appelées "climats" en Bourgogne. Ils participent à l'exceptionnelle mosaïque d'appellations qu'englobe la Bourgogne. Les particularités de chaque climat transmettent aux vins qui en sont issus ses qualités spécifiques. En 2015 les climats de Bourgogne ont été inscrits au Patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco.

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)

Syndicat des Bourgognes

CAVB
132-134 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50485101500017
Président(e) : VERRET Bruno **Contact :** Guillaume WILLETTE (Directeur)
Tél. : (03) 80 22 69 52 / (06) 78 17 70 48
Mél. : gw-bourgognes@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018
Président(e) : LIAUTE Hervé **Contact :** Sophie MARINIER
Tél. : 03 80 25 09 50
Fax : 03 80 24 63 23
Mél. : marinier.sophie@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Président(e) :
Tél. : 03 85 38 96 99
Fax : 03 85 22 03 31
Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Président(e) :
Tél. : 04 74 02 22 60
Fax : 04 74 02 22 69
Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/bourgogne-epineuil-clairet-ou-rose-25732*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Bourgognesousregionale_G_200901.pdf
2. mailto:gw-bourgognes@orange.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
5. mailto:macon@siqocert.fr
6. mailto:villefranche@siqocert.fr