

Coulée de Serrant moelleux ou doux

Vin tranquille

LE PRODUIT

Cette appellation désigne les vins blancs issus de raisins produits sur un lieu-dit prestigieux de la commune de Savennières. Ces vins de grande classe sont le plus souvent secs, mais peuvent, lorsque les conditions climatiques le permettent, être moelleux ou doux grâce à l'action de la pourriture noble.

ARÔMES ET SAVEURS

Ornés d'une robe jaune d'or, les vins de l'appellation offrent un bouquet aromatique intense et complexe où les notes fruitées (coing, abricot, pêche, fruits secs) se mêlent aux arômes épicés et fumés. La bouche révèle un équilibre parfait entre puissance, fraîcheur et minéralité, qui confère au vin une grande persistance aromatique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Implanté sur la rive droite de la Loire à une douzaine de km au sud-ouest d'Angers, le site de la Coulée de Serrant s'étend sur environ 7 ha, sur les bords d'un vallon qui rejoint la Loire, à l'est du village de Savennières. Ces terrains très pentus présentent un sol caillouteux très peu profond et bénéficient d'un micro-climat particulier lié à la proximité du fleuve.

UN PRODUIT RECONNU

Le vignoble de la Coulée de Serrant a été planté en 1 130 par des moines sisterciens, avant de devenir, pendant plusieurs siècles, la propriété du Château de Serrant. Vanté de tout temps pour sa qualité, apprécié de l'impératrice Joséphine, considéré comme l'un des 5 plus grands vins blancs de France par Curnonsky, le vin de l'appellation apparaît comme un fleuron du vignoble de Savennières et du vignoble angevin.

Le saviez-vous

La Coulée de Serrant est la première appellation à avoir introduit des dispositions environnementales dans son cahier des charges, démarche qui se généralise aujourd'hui à d'autres appellations. La forte pente et la faible épaisseur du sol imposent en effet des pratiques agroécologiques strictes pour ne pas mettre en péril l'équilibre existant entre la

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

73 rue Plantagenêt

49024 ANGERS Cédex 02

BP 62444

N°SIRET : 78611915600028

Contact : MICOL Sylvain (directeur)

Tél. : 02 41 88 60 57

Mél. : s.micol@federationviticole.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon

49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384

Tél. : 02 41 87 33 36

Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège

73 rue Plantagenet

49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026

Contact : Mauvais Gaelle

Tél. : (33) 02 41 20 09 10

Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/coulee-de-serrant-moelleux-ou-doux-13354>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_G_200911.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Savennieres_A_200911.pdf
3. <mailto:s.micol@federationviticole.com>
4. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
5. <mailto:responsable.technique@assvas.com>