



Pic Saint-Loup rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP « Pic Saint Loup » concerne des vins tranquilles rouges et rosés. Les principaux cépages sont la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges se caractérisent par une robe grenat, des arômes de fruits rouges et de réglisse, dominant le nez comme le palais. La bouche concentre élégance, équilibre et fraîcheur. La charpente bien présente est constituée de tanins fins. Ces vins ont un certain potentiel de garde, qui se traduit dans le cahier des charges par une mise sur le marché décalée dans le temps. Les vins rouges sont élevés jusqu'au 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte afin d'affiner leur structure et révéler tous leurs arômes. En vieillissant, les arômes développent de fines notes de fruits rouges, mêlées à des épices.

Les vins rosés présente une robe d'intensité moyenne à faible. Ils sont frais et friands, l'attaque est ronde et les notes de petits fruits rouges dominantes. Les amplitudes thermiques journalières en août et en septembre caractérisent le cycle végétatif de la vigne, et contribuent à l'expression d'arômes fins et frais dans les vins.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique de l'AOP, située au nord-est du département de l'Hérault et dominée par le massif calcaire du Pic Saint-Loup, rassemble 17 communes. La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins « AOP Pic Saint-Loup » sont réalisés dans cette aire géographique. Le vignoble est imbriqué dans le milieu naturel, entre garrigues, bosquets de pins d'Alep et de chênes verts, typiques d'un milieu calcaire méditerranéen.

UN PRODUIT RECONNU

Le vignoble en Pic Saint-Loup est présent dès l'époque romaine. Entre 1955 et 1966, cette région viticole s'organise pour élever les vins du Pic Saint-Loup en « Vins de qualité supérieure », fondateurs du VDQS Coteaux du Languedoc, puis devient une dénomination de l'AOC des Coteaux du Languedoc le 24 décembre 1985. En pionniers, les vigneronns du Pic Saint-Loup franchissent une première étape vers la hiérarchisation avec la reconnaissance de conditions spécifiques de production insérées dans le décret Coteaux du Languedoc en 1994. « Pic Saint-Loup » est ainsi reconnu en AOC en 2017. Les domaines actuels se transmettent pour certains de génération en génération depuis le XVIIème siècle. Les autres, de création plus récente, démontrent le dynamisme et l'attrance du terroir.

Le saviez-vous

Le cahier des charges de l'AOP « Pic Saint-Loup » présente des dispositions agro-environnementales, telles que l'interdiction du paillage plastique. Cette prise en considération de l'environnement contribue à la préservation des caractéristiques du milieu physique et biologique, élément fondamental du terroir.

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)

Syndicat de Défense de l'AOP Pic Saint-Loup

Le Presbytère
10 rue de l'Eglise
34270 VALFLAUNES

Contact : Sophie LANDREAU

Tél. : 04 67 55 97 47

Mél. : slandreau@pic-saint-loup.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426

Tél. : 04 67 27 11 85

Fax : 04 67 47 33 93

Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

LRO Sud de France

Siège
Les Miroirs
6 Avenue Maréchal JUIN
11103 NARBONNE CEDEX
BP 40340

N°SIRET : 50373001200021

Tél. : (33) (0)4 68 65 42 60

Fax : (33) (0)4 68 65 84 79

Mél. : contact@lr-origine.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/pic-saint-loup-rose-14185>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PicSaintLoup_G_201702.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_PicSaintLoup_A_201702.pdf
3. <mailto:slandreau@pic-saint-loup.com>
4. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>

5. <mailto:contact@lr-origine.com>