

Crémant de Limoux rosé

Vin mousseux "Crémant"

LE PRODUIT

L'AOP Crémant de Limoux est réservée aux vins effervescents blancs et rosés élaborés dans la vallée de l'Aude, dans le département du même nom. Ils sont produits dans des conditions très strictes avec une deuxième fermentation en bouteille, et sont élevés au moins un an en bouteille.

ARÔMES ET SAVEURS

Avec une effervescence fine et persistante, les vins blancs sont or pâle, avec des senteurs de fleurs blanches, d'agrumes, de pain grillé. Les rosés dévoilent des notes de fruits rouges, parfois florales et sont amples, fruités et longs en bouche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production s'étend sur 41 communes de la haute vallée du fleuve Aude, autour de la ville de Limoux. Ce territoire au climat de transition entre méditerranéen et océanique permet un encépagement unique en Occitanie, avec une dominante de chardonnay, accompagné des chenin, mauzac et pinot noir.

UN PRODUIT RECONNU

Les moines de l'abbaye de Saint-Hilaire au cœur du cru sont à l'origine de l'élaboration de vins effervescents dès 1544. Depuis lors, Limoux est réputé pour ses bulles. Cette situation géographique de vallée en piémont des Pyrénées et ce climat frais sont propices à apporter finesse aromatique et vivacité à ces vins effervescents.

Le saviez-vous

Dans l'aire de l'AOP, on ne peut élaborer en effervescent que des vins reconnus en appellation. Il en existe 3 : Blanquette de Limoux, Limoux méthode ancestrale (tous deux à base de cépage mauzac) et depuis 1990, le Crémant de Limoux.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'appellation entourée par l'A.O.C. Corbières et les A.O.V.D.Q.S. Malépère et Cabardès, concerne 41 communes de l'Aude autour de Limoux.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des vins AOC Limoux

11A Allée des Maronniers

11300 LIMOUX

N°SIRET : 32744633200014

Président(e) : ROGER Thomas **Contact :** Marlène TISSEIRE

Tél. : 04 68 31 12 83

Fax : 06 87 44 01 40

Mél. : m.tisseire@limoux-aoc.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Narbonne

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

N°SIRET : 13000270200368

Tél. : 04 68 90 62 00

Fax : 04 68 90 75 30

Mél. : INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex

BP 82256

N°SIRET : 31500291500124

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C

rue Marcel Deprez

87000 Limoges

N°SIRET : 31500291500173

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège

1017 Route de Pau

40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact** : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise

12 rue Alfred Kastler

71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140

Président(e) :

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs

Bâtiment Ste Victoire - Porte 4

22 avenue Henri Pontier

13626 Aix-en-Provence Cedex 1

N°SIRET : 31500291500132

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cremant-de-limoux-rose-14544>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BlanquetteLimoux_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BlanquetteLimoux_A_200901.pdf
3. <mailto:m.tisseire@limoux-aoc.com>
4. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.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>
10. <mailto:contact@qualisud.fr>