



Corbières blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Corbières est un vin méditerranéen principalement rouge mais qui se décline également en rosé et en blanc. Il est produit dans le département de l'Aude. Les vins sont élaborés à partir d'au moins deux cépages où le Carignan contribue à la structure des vins rouges.

ARÔMES ET SAVEURS

Le vin rouge est équilibré, charpenté et puissant, avec des notes de fruits rouges intenses et d'épices. □ Le vin rosé est élégant, marqué par des notes florales et fruitées. En bouche, il est frais avec une belle rondeur. □ Le vin blanc a des arômes de fleurs blanches et un équilibre reposant sur rondeur et finesse.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire s'étend sur le massif des Corbières qui forme une barrière naturelle, historique et culturelle. Le vignoble des Corbières, ouvert sur la mer Méditerranée est limité au nord par l'Aude et au sud par la limite départementale avec les Pyrénées-Orientales. □

UN PRODUIT RECONNU

La vigne est introduite dès le 2ème siècle av. JC et connaît son essor avec l'occupation romaine. Les conditions sont si favorables pour la viticulture de la « région Narbonnaise » que cela fait ombrage à la production romaine. □ A partir de 1680, le Canal du Midi désenclave la région et assure la prospérité du vignoble des Corbières. □ L'AOP Corbières est reconnue en 1985.

Le saviez-vous

Les châteaux cathares témoignent du passé agité des Corbières. □ Les vestiges des magnifiques abbayes de Lagrasse et Fontfroide rappellent le rôle essentiel des moines dans l'implantation de la vigne, seule plante capable de valoriser au mieux le maigre territoire aride de garrigue et de lande.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Vaste Appellation qui se présente comme un quadrilatère limité au sud par le département des Pyrénées Orientales, à l'est par la mer, à l'ouest par des hauteurs le séparant de la région limouxine et au nord par la rivière Aude.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat général de l'AOC Corbières

Le Chateau de Boutenac

11200 BOUTENAC

N°SIRET : 31829279400027

Président(e) : SENDROUS Julien **Contact :** Aurélie GIRON

Tél. : 04 68 27 73 00

Fax : 04 68 27 73 01

Mél. : secretariat@aoc-corbleres.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

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

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

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet

47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/corbieres-blanc-15929>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Corbieres_G_200901.pdf
2. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_Corbieres_A_200901.pdf
3. <mailto:secretariat@aoc-corbieres.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>