



Côtes Catalanes primeur ou nouveau rouge

Vin primeur

LE PRODUIT

Sur l'ensemble du vignoble des Pyrénées-Orientales, l'IGP Côtes Catalanes offre une belle diversité de vins blancs, rosés et rouges. Elle intègre aussi des "rancio", vins traditionnels élevés au moins 5 ans dans des fûts ouverts au contact de l'air. Les Côtes Catalanes peuvent être issues d'un seul cépage ou d'assemblage de plusieurs cépages.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins expriment la diversité des cépages utilisés et le savoir-faire vigneron. Les vins rouges peuvent être légers, gouleyants ou charnus et puissants, et les blancs, fins, délicats ou concentrés. Les rosés sont frais, évoquant petits fruits rouges et notes florales. Les rancio, avec le temps, deviennent ambré foncé et expriment des arômes puissants et persistants de fruits secs, notamment la noix.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production couvre les Pyrénées-Orientales avec un vignoble localisé au sein d'un vaste amphithéâtre ouvert à l'Est vers la mer et cerné par un ensemble de hauts reliefs. Toutes les ères géologiques y sont représentées offrant des sols variés. La proximité de la mer et l'influence de la Tramontane contribuent à tempérer un climat méditerranéen naturellement très chaud.

UN PRODUIT RECONNU

Les Côtes Catalanes, reconnues en Vins de Pays en 1981 pour les vins rouges, rosés et blancs avec la possibilité d'élaboration de vins primeurs, ont accédé à l'IGP en 2011. C'est à cette date que les vins rancios ont également bénéficié de l'IGP.

Le saviez-vous

La vigne dans les Pyrénées-Orientales fait partie intégrante du riche patrimoine culturel et historique. Les routes des vins proposent des rencontres avec les vignerons où l'oenotourisme et la découverte de ce riche patrimoine (art roman, abbayes, cloîtres...) s'associent harmonieusement.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

4 LANGUEDOC-ROUSSILLON

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'IGP Côtes catalanes

19 avenue de Grande Bretagne

66006 PERPIGNAN CEDEX

BP 649

N°SIRET : 53977394500016

Président(e) : GIRBAU Laurent
Fax : 06 04 46 99 53 (Tel Président)
Mél. : mv@malsondesvignerons66.fr

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@qualisud.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@qualisud.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/cotes-catalanes-primeur-ou-nouveau-rouge-15979>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Cotescatalanes_A_201203.pdf
2. <mailto:mv@maisondesvignerons66.fr>
3. <mailto:INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.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>