



## Moulis ou Moulis-en-Médoc

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Moulis ou Moulis-en-Médoc est une des six appellations communales du Médoc. Au-delà de leur diversité, les vins de Moulis se caractérisent par leur harmonie entre élégance et complexité, finesse et générosité. □ À noter : Les assemblages comportent généralement autant de Merlot que de Cabernet Sauvignon. Ce bel équilibre contribue également à la réputation et au charme des vins de Moulis. □

### ARÔMES ET SAVEURS

Un trait marquant des vins de Moulis est la présence, relativement importante pour des vins du Médoc, du cépage Merlot. Par ailleurs, ce sont des vins accessibles dès leur jeunesse mais qui possèdent aussi un bon potentiel de vieillissement. En effet, ils possèdent à la fois la rondeur, le fruit et le charme du Merlot que les tannins et la structure du Cabernet Sauvignon.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Située dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à mi-chemin entre Margaux et Saint-Julien, l'appellation Moulis prend la forme d'un étroit ruban de 12 kilomètres de long, perpendiculaire à l'estuaire de la Gironde. Moulis est l'appellation la plus à l'ouest des appellations communales du Médoc.

## UN PRODUIT RECONNU

Le syndicat viticole de Moulis ou Moulis-en-Médoc se constitua en 1936 et l'appellation d'origine elle-même fut officiellement reconnue par le Décret du 14 mai 1938. Le vignoble produit en moyenne 25 000 hectolitres de vins tranquilles rouges.

### Le saviez-vous

Durant le Moyen Âge, le Médoc était le grenier de Bordeaux. La présence de nombreux moulins, pour moudre le grain, l'atteste aujourd'hui. Le nom de Moulis tirerait son origine du nombre important de moulins à vent ou à eau (Molinis en latin) qui parsemaient, jadis, son territoire.

## 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 viticole de Moulis-en-Médoc

423 Avenue de la Gironde

33480 MOULIS-EN-MEDOC

Place du Grand Poujeaux

**N°SIRET** : 39841587700016

**Contact** : Karin RIFFAUD

**Tél. :** 05 56 58 32 74

**Fax :** 05 56 58 13 84

**Mél. :** [chateaux@moulls.com](mailto:chateaux@moulls.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Bordeaux

---

Bât A, 3ème étage  
1 quai Wilson  
33130 BEGLES  
Portes de Bègles

**N°SIRET :** 13000270200343

**Tél. :** 05 56 01 73 44

**Fax :** 05 56 01 05 74

**Mél. :** [INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr](mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

---

31322 Castanet-Tolosan Cedex  
BP 82256

**Contact :** François LUQUET

**Tél. :** 05 62 88 13 90

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Parc d'activité Imhotep Lot C  
rue Marcel Deprez  
87000 Limoges

**Tél. :** 05 55 36 07 78

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Maison des agriculteurs  
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4  
22 avenue Henri Pontier  
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

**Tél. :** 04 42 63 36 30

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/moulis-ou-moulis-en-medoc-16430>

### List of links present in page

1. <mailto:chateaux@moulis.com>
2. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>