



Terres du Midi blanc

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'IGP « Terres du Midi » est un vin tranquille décliné en blanc, rouge et rosé. Elle représente la grande tradition méridionale des vins d'assemblage, fruit d'un savoir-faire collectif et d'une viticulture respectueuse de son environnement.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins se distinguent par leurs arômes fruités et expressifs, variant selon les cépages et les terroirs.

Les rouges affichent une robe soutenue, une texture charnue et harmonieuse, relevée de notes de fruits rouges et d'épices.

Les blancs sont connus pour leur fraîcheur et leurs nuances de fruits à chair blanche et d'agrumes.

Les rosés, équilibrés et délicats, dévoilent des arômes de fleurs et de fruits rouges aux teintes lumineuses.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ancré au cœur du Midi viticole, l'IGP s'étend sur le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales et quelques communes de Lozère.

Ce vaste amphithéâtre naturel, tourné vers la Méditerranée, alterne montagnes, piémonts et plaines littorales. Le climat méditerranéen, généreux en lumière et en chaleur, favorise la maturité optimale du raisin. La diversité des sols et des cépages autorisés offre aux vignerons une grande liberté d'expression, donnant naissance à des vins d'une grande richesse aromatique.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnu en Indication Géographique Protégée (IGP) le 6 octobre 2023, « Terres du Midi » prend racine dans l'histoire du Midi Viticole, officialisée en 1907 avec la création de la Confédération Générale des Vignerons du Midi.

C'est dans cet esprit collectif que se sont érigées, au début du XX^e siècle, les premières caves coopératives : véritables symboles de solidarité paysanne. De ce maillage est né un savoir-faire unique d'assemblage, aujourd'hui valorisé par la reconnaissance en IGP « Terres du Midi ».

Le saviez-vous

Avec plus de 110 000 hectares de vignes et 230 000 hectolitres certifiés chaque année, les vins « Terres du Midi » voyagent bien au-delà du Sud : 54 % sont dégustés en France, tandis que 46 % s'exportent dans 84 pays à travers le monde — ambassadeurs du soleil et du savoir-faire méridional.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Producteurs de Terres du Midi

IGP TERRES DU MIDI

Domaine de Manse

Avenue Paysagère

34970 LATTES MAURIN

Président(e) : ROUX Ludovic **Contact** : Véronique GIZARD

Tél. : Accueil au 04 67 82 19 36 ou Mr ROUX Président au 06 82 80 68 65

Mél. : accueil@igpterresdumidi.fr

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)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038

Président(e) : DUPRIEU Samuel **Contact** : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY

Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09

Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/terres-du-midi-blanc-17179>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_TerresduMidi_G_20180906.pdf
2. <mailto:accueil@igpterresdumidi.fr>
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>