



## Saint-Émilion grand cru

Vin tranquille

### LE PRODUIT

Les vins de Saint-Émilion grand cru, exclusivement rouges, sont produits sur une zone située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité médiévale de Saint-Émilion. □ Les sols variés du vignoble permettent aux cépages merlot N (dominant), cabernet franc et, dans une moindre mesure, cabernet-sauvignon, de s'exprimer.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le merlot N apporte en bouche de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux. Il donne également au vin ses arômes de fruits rouges et noirs. □ Le cabernet franc N confère finesse, fraîcheur et des tanins plus fermes. Le cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte des notes épicées et de la puissance. L'élevage, souvent réalisé en barriques, assure une grande aptitude au vieillissement.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Situés au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les sols du vignoble sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des expositions, des sols, alliée au climat favorable à la culture de la vigne, confère aux vins, richesse et complexité. □ De cette diversité est née la notion de grand cru, dont la personnalité est marquée par les choix du viticulteur.

## UN PRODUIT RECONNU

En 1936, l'appellation Saint-Émilion est reconnue ainsi que son territoire de production. □ En 1954, un décret instaure sur ce territoire quatre appellations, dont les crus classés. □ Depuis 1984, seules les appellations Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru (à laquelle sont liés les crus classés) subsistent. Les grands crus se distinguent surtout par un rendement moindre et une longue durée d'élevage.

### Le saviez-vous

En 1999, l'UNESCO a classé les paysages viticoles de Saint-Émilion au patrimoine de l'humanité au titre des paysages culturels. Ce fut une première mondiale pour un vignoble.

## 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)

Conseil des Vins de Saint-Emilion

---

rue Guadet

33330 SAINT-EMILION

BP 15

**N°SIRET : 78198558500012**

**Président(e) :** GALHAUD Jean-François **Contact :** Franck BINARD

**Tél. :** 05 57 55 50 50

**Mél. :** [franck.binard@vins-saint-emilion.com](mailto:franck.binard@vins-saint-emilion.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)

QUALI-BORDEAUX

---

Siège

2 avenue des Tabernottes

33370 ARTIGUES-PRES-BORDEAUX

**N°SIRET :** 50142306500025

**Président(e) :** PENSIVY Alexandra **Contact :** Régis DE LESCAR

**Tél. :** (33) 05 57 34 26 11

**Fax :** (33) 05 56 23 69 69

**Mél. :** [directeur@qualibordeaux.fr](mailto:directeur@qualibordeaux.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-emilion-grand-cru-17448>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintEmilionGrandCru\\_G\\_201201.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintEmilionGrandCru_G_201201.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_SaintEmilionGrandCru\\_A\\_201201.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SaintEmilionGrandCru_A_201201.pdf)
3. <mailto:franck.binard@vins-saint-emilion.com>
4. <mailto:INAO-BORDEAUX@inao.gouv.fr>
5. <mailto:directeur@qualibordeaux.fr>