RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Cassis rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'AOP Cassis n'a rien à voir avec la baie ou la crème de Cassis mais fait bien référence à la célèbre ville dont elle est originaire et aux vins qui y sont produits. Ceux-ci sont majoritairement des vins blancs (70%) issus d'un assemblage Marsanne-Clairette. Au sein de la production, on retrouve également 28 % de vins rosés et 2 % de vins rouges, issus des cépages Grenache, Cinsault et Mourvèdre.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs sont secs avec des arômes floraux, balsamique et iodé (proximité de la mer). Ce sont des vins de bouche qui se marient très bien avec les spécialités locales à base de poisson comme la bouillabaisse. Les vins rosés ont des notes de fruits rouges et d'agrumes tandis que les vins rouges, issus de vieilles vignes, ont une structure tannique avec des arômes de sous bois.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de Cassis se situe à une vingtaine de kilomètres de Marseille et forme un vaste amphithéâtre largement ouvert vers la mer Méditerranée. Les vignes sont exclusivement situées sur la commune de Cassis et principalement cultivées en terrasses ou restanques.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation Cassis est une des toutes premières appellations reconnues en France puisqu'elle date de 1936. Les premières traces écrites du vignoble de Cassis apparaissent au XIIe siècle.Totalement anéanti par le phylloxéra, le vignoble fut réhabilité dès 1892.

Le saviez-vous

Le vignoble de Cassis est surplombé par une des plus hautes falaises maritimes de France (le cap Canaille) qui culmine à 363 mètres d'altitude, la plus haute étant sur la commune voisine de La Ciotat avec 399 mètres. La commune a son dicton :" Qu'a vist Paris, se noun a vist Cassis, pou dire: n'ai rèn vist" (Celui qui a vu Paris et qui n’a pas vu Cassis peut dire…je n’ai rien vu).

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situé à 20km de Marseille, le golfe et la baie de Cassis sont entourés de hauteurs qui peuvent atteindre plus de 400m. Une grande partie du vignoble y est cultivé en terrasse, entre 10 et 150m d'altitude.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vignerons de l'AOC Cassis

Maison de l'Europe et de la vie Associative
4 Rue du Dr Séverin Icard
13260 CASSIS

N°SIRET : 81397993700014
Tél. : 06 80 00 04 00
Fax : 04 42 01 77 03
Mél. : **vinsdecassis@gmail.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO La Valette du Var

Parc Tertiaire Valgora - Bâtiment C
Avenue Alfred Kastler
83160 LA VALETTE DU VAR

N°SIRET : 13000270200400
Tél. : 04 94 35 74 67
Fax : 04 94 65 89 43
Mél. : **INAO-LAVALETTEDUVAR@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@qualisud.fr

QUALISUD

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

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

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

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/cassis-rose-8665*

List of links present in page

1. mailto:vinsdecassis@gmail.com
2. mailto:INAO-LAVALETTEDUVAR@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