RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Rosé d'Anjou nouveau ou primeur

Vin primeur

LE PRODUIT

L'AOP Rosé d'Anjou est un vin rosé traditionnel tendre et fruité du vignoble angevin qui présente une légère sucrosité en bouche. Son équilibre subtil, entre douceur et vivacité, se marie parfaitement avec des plats exotiques légèrement épicés et des desserts à base de fruits frais.

ARÔMES ET SAVEURS

De couleur rose pâle à rose intense, avec parfois des nuances orangées, ce vin est une vraie friandise. Son nez évoque les bonbons et les petits fruits rouges acidulés comme la fraise, la cerise, la framboise ou la groseille. Il se complète même de notes de pétales de roses ! Quant à sa bouche tendre et suave, elle donne l'impression de croquer dans ces fruits.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le vignoble de l'appellation est implanté au sud d'Angers, sur les coteaux formés par la Loire et ses affluents dans le sud du département de Maine-et-Loire, et en bordure nord des Deux-Sèvres et de la Vienne. La douceur du climat, soumis aux influences océaniques, contribue à la fraîcheur des vins.

UN PRODUIT RECONNU

Cette appellation d'origine viticole a été reconnue en 1957. Si la production de vins rosés ou de rouges légers est ancienne et traditionnelle en Anjou, c'est au XXème siècle que le Rosé d'Anjou a véritablement construit sa notoriété. Les viticulteurs ont toujours fait en sorte de conserver dans ces vins un peu du sucre du raisin, pour garantir une parfaite harmonie entre la fraîcheur et la sucrosité.

Le saviez-vous

Le Rosé d'Anjou est élaboré majoritairement à partir du cépage grolleau. Présent exclusivement dans le Val de Loire, ce cépage, qui se décline en noir et en gris, serait issu d'une mutation d'un ancien cépage blanc. Il est en général à l'origine de vins peu colorés et convient donc parfaitement pour la production de vins

rosés.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation

Carte

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur

73 rue Plantagenêt
49024 ANGERS Cédex 02
BP 62444

N°SIRET : 78611915600028
Contact : MICOL Sylvain (directeur)
Tél. : 02 41 88 60 57
Mél. : s.micol@federationviticole.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Angers

16 rue du Clon
49000 ANGERS

N°SIRET : 13000270200384
Tél. : 02 41 87 33 36
Mél. : INAO-ANGERS@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

ASSVAS

Siège
73 rue Plantagenet
49052 ANGERS CEDEX 02

N°SIRET : 33426945300026
Contact : Mauvais Gaelle
Tél. : (33) 02 41 20 09 10
Mél. : responsable.technique@assvas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/rose-danjou-nouveau-ou-primeur-18111*

List of links present in page

1. mailto:s.micol@federationviticole.com
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:responsable.technique@assvas.com