

Alpes-de-Haute-Provence rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

Les vins du département des Alpes de Haute-Provence présentent une complexité et une intensité aromatique assortie d'une certaine fraîcheur en bouche. □ Les vins rouges sont essentiellement des vins d'assemblages. Les vins rosés se présentent dans une robe très pâle, ils sont friands et acidulés. Les blancs sont souvent déclinés en vin de cépage.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges peuvent être ronds et gouleyants, mais également plus charpentés, leur conférant alors un potentiel de moyenne garde. Les vins rosés sont caractérisés par un profil aromatique très fruités. Les vins blancs présentent une intensité aromatique forte et complexe, assortie d'une belle fraîcheur en bouche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le climat méditerranéen est ici sous influence alpine. La ville de Manosque occupe le centre de la zone de production. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise la couleur et les arômes, tout en conservant la fraîcheur des vins.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP a été initialement reconnue par décret du 13 septembre 1968. La production majoritairement de vins rouges (80%) s'élève à 8000 hectolitres. Les vins bénéficient d'une forte demande localement, grâce notamment au tourisme à la fois estival et hivernal.

Le saviez-vous

Le département des "Basses Alpes" a été créé à la révolution. Le 13 avril 1970, son nom a été changé en Alpes de Haute Provence, jugé plus attractif surtout quand on le comparait au nom du département voisin des "Hautes Alpes".

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

3 SUD-EST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Vins des Alpes du Sud

2 rue Osco Manosco

04860 PIERREVERT

N°SIRET : 52902725200012

Tél. : 04 90 12 45 20

Fax : 04 92 70 96 86

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine

610 avenue du Grand Gigognan

84090 AVIGNON CEDEX 9

BP60912

N°SIRET : 13000270200046

Tél. : 04 90 86 57 15

Fax : 04 90 86 48 74

Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/alpes-de-haute-provence-rouge-20129>

List of links present in page

1. <mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr>
2. <mailto:certipaq@certipaq.com>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>

7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:slepesteur@certipaq.com>