

# Coteaux de Peyriac Haut de Badens primeur ou nouveau rosé

Vin primeur

## LE PRODUIT

C'est en Occitanie, sur 24 communes, 22 dans l'Aude et 2 dans l'Hérault qu'est produite l'IGP Coteaux de Peyriac. Elle se situe en plein cœur du vignoble du Minervois, entre le Canal du Midi et la Montagne noire. Il s'agit d'une IGP qui se décline dans les 3 couleurs, le vin rouge restant prédominant.

## ARÔMES ET SAVEURS

Ce sont des vins à apprécier dans leur jeunesse, avec des vins rouges ronds et friands, à la structure tanique douce et suave. Les blancs et les rosés, très aromatiques, jouent sur la finesse et la fraîcheur. Ils offrent sur du poisson, de la viande blanche ou de la charcuterie, la vivacité de leur jeunesse.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Ce vignoble, traversé par les rivières Clamoux et Argent Double qui ont déposé, autour des grès originels, de jolies terrasses, offre un paysage doux et valonné. Sous un climat méditerranéen marqué ici par de très faibles précipitations et un fort ensoleillement, le Cers, vent de nord-ouest régule selon la saison sécheresse et précipitations.

## UN PRODUIT RECONNU

Tout comme dans le reste de l'Aude viticole, la vigne est ici le fait des Romains. Elle a perduré et prospéré grâce à une implantation stratégique autour des grands axes de communication, le plus original étant le Canal du Midi présent ici sur 40 km. Vins de pays depuis 1982, c'est très logiquement qu'ils ont accédé à l'IGP par la suite.

### Le saviez-vous

Le Canal du Midi, que ce soit à pied, à vélo, ou en péniche, est un incontournable de la région. Un séjour sous la frondaison des platanes ou autres pins, garantit le dépaysement. Les gourmets peuvent également marquer de "délicieux" arrêts dans les estaminets qui le

bordent ! Les visites du Gouffre de Cabrespine ou de la Grotte de Limousis sont tout aussi rafraîchissantes !

---

## 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 des Coteaux de Peyriac

---

Celliers Jean d'Alibert

35 Quai des Tonneliers

11200 HOMPS

**N°SIRET** : 39956642100026

**Contact** : ROUX Stéphane

**Tél.** : 04 68 27 80 00

**Fax** : 04 68 91 70 90

**Mél.** : [mnervols@cu-mnervols.com](mailto:mnervols@cu-mnervols.com)

**Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit**

INAO Narbonne

---

rue du Pont de l'Avenir

11100 NARBONNE

**N°SIRET** : 13000270200368

**Tél.** : 04 68 90 62 00

**Fax** : 04 68 90 75 30

**Mél.** : [INAO-NARBONNE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-NARBONNE@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](mailto: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](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**Tél. :** 05 58 06 15 21

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto: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](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:**

<https://inao.gouv.fr/produit/coteaux-de-peyriac-haut-de-badens-primeur-ou-nouveau-rose-10621>

**List of links present in page**

1. <mailto:minervois@cru-minervois.com>
2. <mailto:INAO-NARBONNE@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>