Coteaux du Pont du Gard rouge

Vin tranquille

LE PRODUIT

L'IGP Coteaux du Pont du Gard est installée dans une vaste zone de collines et plateaux calcaires caractéristique de cette région du Gard. Les vins sont rouges, rosés et blancs, élaborés à partir d'une belle diversité de cépages. Les bonnes conditions de maturation, l'adaptation au terroir des cépages et l'investissement oenologique permettent d'obtenir des vins au caractère affirmé.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rouges d'une couleur assez soutenue, sont puissants et chaleureux avec des arômes fruités et une structure tannique variant selon la technique de vinification. Les vins rosés et blancs sont fins, élégants, amples et fruités, à consommer jeunes. Les vins mousseux de qualité présentent une effervescence fine et élégante avec des arômes floraux ou fruités selon les cépages.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Collines et plateaux calcaires sont les derniers reliefs avant Camargue et Méditerranée. Ce territoire viticole jouit d'un climat marqué par des étés chauds et secs. Cette sécheresse est accentuée par le mistral, alors que le vent marin vient notamment à l'automne apporter sa fraîcheur. Région riche de culture et d'histoire, la vigne et l'olivier y apportent un cachet très prisé sur le plan touristique.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP se partage entre cépages méditerranéens (grenache, mourvèdre) adaptés aux sols les plus secs, et cépages originaires d'autres vignobles français (cabernet-sauvignon, chardonnay) plantés dans les sols plus profonds. Cela permet d'offrir une large palette de vins aux consommateurs. Ces vins reconnus en vins de pays en 1981, ont accédé à l'IGP Coteaux du Pont du Gard en novembre 2011.

Le saviez-vous

L'aqueduc du Pont du Gard construit durant le 1er siècle de notre ère est le plus haut réalisé par les romains. Réalisé sur 3 niveaux, il permettait d'acheminer l'eau d'Uzès à

Nîmes. Ouvrage unique et remarquablement bien conservé, il est depuis 1985 inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique
Situation
4 LANGUEDOC-ROUSSILLON

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts
Organisme de défense et de gestion (ODG)
Fédération gardoise des vins à IGP

Maison des Vignerons
575 Chemin du Chai
30900 NIMES

N°SIRET : 39942214600015
Contact : Sylvie FLESIA
Tél. : 04 66 06 39 22
Mél. : sylvie.flesia@odg30.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit
INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/coteaux-du-pont-du-gard-rouge-16033*

List of links present in page

1. mailto:sylvie.flesia@odg30.fr
2. mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com