RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Beaujolais rosé

Vin tranquille

LE PRODUIT

Bien qu'il existe en blanc et en rosé, le Beaujolais AOP est principalement un vin rouge, connu mondialement pour sa version "primeur" ou "nouveau", mais qui existe également sous la forme de vins plus élaborés dits "de caractère". 30 communes peuvent également bénéficier de la mention "Villages". Le vin AOP Beaujolais s'accorde particulièrement bien avec la fameuse cuisine lyonnaise.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins sont fruités, gouleyants en bouche et marqués par les fruits rouges et noirs. Frais et friands, ce sont des vins de soif, dont une grande partie est appréciée en vin primeur, dès le 3ème jeudi de novembre. Il ne faut pas oublier de belles cuvées à boire toute l'année et favorables à un bon vieillissement. Le Beaujolais AOP est le vin des quatre saisons.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Sise au nord du département du Rhône et débordant sur une frange sud du département de

Saône-et-Loire, l’appellation s’étend sur les coteaux entre la rivière Saône à l’est et les Monts du Beaujolais à l’ouest. La vigne est portée par des sols variés, allant des granites et shistes du nord du vignoble aux argilo-calcaires de la région des pierres dorées.

UN PRODUIT RECONNU

La réputation de ce vin est établie depuis plusieurs siècles. Sa qualité est liée à son milieu géographique d'origine. De la récolte du raisin Gamay à la vinification, toutes les opérations ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Il a été reconnu en appellation d'origine en 1937.

> ### Le saviez-vous
> Les vins du Beaujolais entretiennent de longue date une histoire d’amour mouvementée avec Lyon. Transportés par la Saône, ils étaient destinés aux bouchons lyonnais, le nom local des bistrots. On dit que Lyon est traversée non par deux cours d'eau comme en réalité, mais par trois rivières : le Rhône, la Saône et le Beaujolais.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Sise au nord du département du Rhône et débordant sur une frange sud du département de Saône et Loire, l’appellation s’étend sur les coteaux entre la rivière Saône à l’est et les Monts du Beaujolais à l’ouest.
Les vins du Beaujolais proprement dit, sont essentiellement produits au sud de Villefranche sur Saône.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Beaujolais et Beaujolais Villages Associés (BBVA)

210 Boulevard Vermorel
69400 VILLEFRANCHE sur SAONE CEDEX

N°SIRET : 53990761800018
Tél. : 04 74 02 22 20
Fax : 04 74 02 22 29
Mél. : bbva@beaujolais.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Mâcon

37 boulevard Henri Dunant
71040 MACON Cédex
CS 80140

N°SIRET : 13000270200350
Tél. : 03 85 2196 50
Fax : 03 85 21 96 51
Mél. : INAO-MACON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

SIQOCERT

Siège
132 route de Dijon
21200 BEAUNE

N°SIRET : 50066766200018
Contact : Sébastien DUBAN
Tél. : 03 80 25 09 50
Fax : 03 80 24 63 23
Mél. : beaune@siqocert.fr

SIQOCERT

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny
71000 Mâcon

Tél. : 03 85 38 96 99
Fax : 03 85 22 03 31
Mél. : macon@siqocert.fr

SIQOCERT

210 Bd Victor Vermorel
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex
CS 70260

Tél. : 04 74 02 22 60

Fax : 04 74 02 22 69
Mél. : villefranche@siqocert.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/beaujolais-rose-16917*

List of links present in page

1. mailto:bbva@beaujolais.com
2. mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr
3. mailto:beaune@siqocert.fr
4. mailto:macon@siqocert.fr
5. mailto:villefranche@siqocert.fr