RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

ROSÉ des Riceys

Rosé des Riceys

Vin tranquille

LE PRODUIT

Le vin Rosé des Riceys n’a qu’un defaut : sa rareté. Issu d’une vendange traditionnelle, ce vin n’est élaboré qu’en année ensoleillée. Le vin rosé des Riceys, c'est une production champenoise unique et prestigieuse. Le vignoble de l'appellation est situé sur la seule commune des Riceys.
Le rosé des Riceys, vin tranquille, est élaboré avec des raisins de Pinot Noir provenant de coteaux pentus et bien exposés.

ARÔMES ET SAVEURS

Vin d'une couleur lumineuse et intense, le Rosé des Riceys présente des couelurs allant du saumon clair au rouge garance. Fin et délicat, il présente des arômes de fruits rouges. Après plusieurs années de garde, il développe des arômes de fruits secs et d’épices.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les raisins sont récoltés sur les coteaux les plus pentus, les plus élevés, exposés à l'est et au sud. Les sols caillouteux permettent, grâce à une luminosité optimale et à un bon réchauffement du sol, d'obtenir des raisins bien mûrs. Les vieilles vignes sont plus adaptées pour l'élaboration de ce vin (entre 30 et 50 ans).

UN PRODUIT RECONNU

Les vins sont reconnus en tant qu'appellation d'origine depuis 1947. Les vignerons ont développé un savoir-faire unique pour cultiver le pinot noir en maitrisant sa maturité. La vendange doit être amenée entière dans la cuve, afin de respecter au mieux les arômes du cépage pinot noir et surtout maîtriser la couleur rosée désirée par le savoir-faire et l'expérience du vinificateur.

Le saviez-vous

L'AOP Rosé des Riceys est un vin confidentiel au sein de la Champagne viticole. S'il s'écoule plus de 300 millions de bouteilles de champagne par an, cette appellation ne livre qu'environ 50 000 bouteilles par an. Rosé original, « ce vin n'a qu'un défaut : sa rareté », nous dit le Larousse des Vins.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Région de la Champagne-Ardenne le territoire des Riceys est situé dans le département de l'Aube, dans l'arrondissment de Troyes Territoire des Riceys, et les communes limitrophes suivantes : Avirey-Lingey, Bagneux-La-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Gye-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des producteurs de l'AOC Rosé des Riceys

18 rue Gaston Cheq
10340 LES RICEYS

Contact : Monsieur Arnaud GALLIMARD (président ODG)
Tél. : 06 71 80 28 10
Fax :
Mél. : aoprosedesriceys@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

43 ter rue des Forges
51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145
Tél. : 03 26 55 95 00
Fax : 03 26 54 48 98
Mél. : INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

AIDAC

Siège
8 rue du Pré Bréda
51207 EPERNAY Cedex
FRANCE
CS 80254

N°SIRET : 50874214500024
Contact : Luc CHAMOURIN
Tél. : 03 26 54 07 58
Fax : 03 26 55 51 85
Mél. : lchamourin@aidac.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/rose-des-riceys-17489*

List of links present in page

1. mailto:aoprosedesriceys@gmail.com
2. mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr
3. mailto:lchamourin@aidac.fr