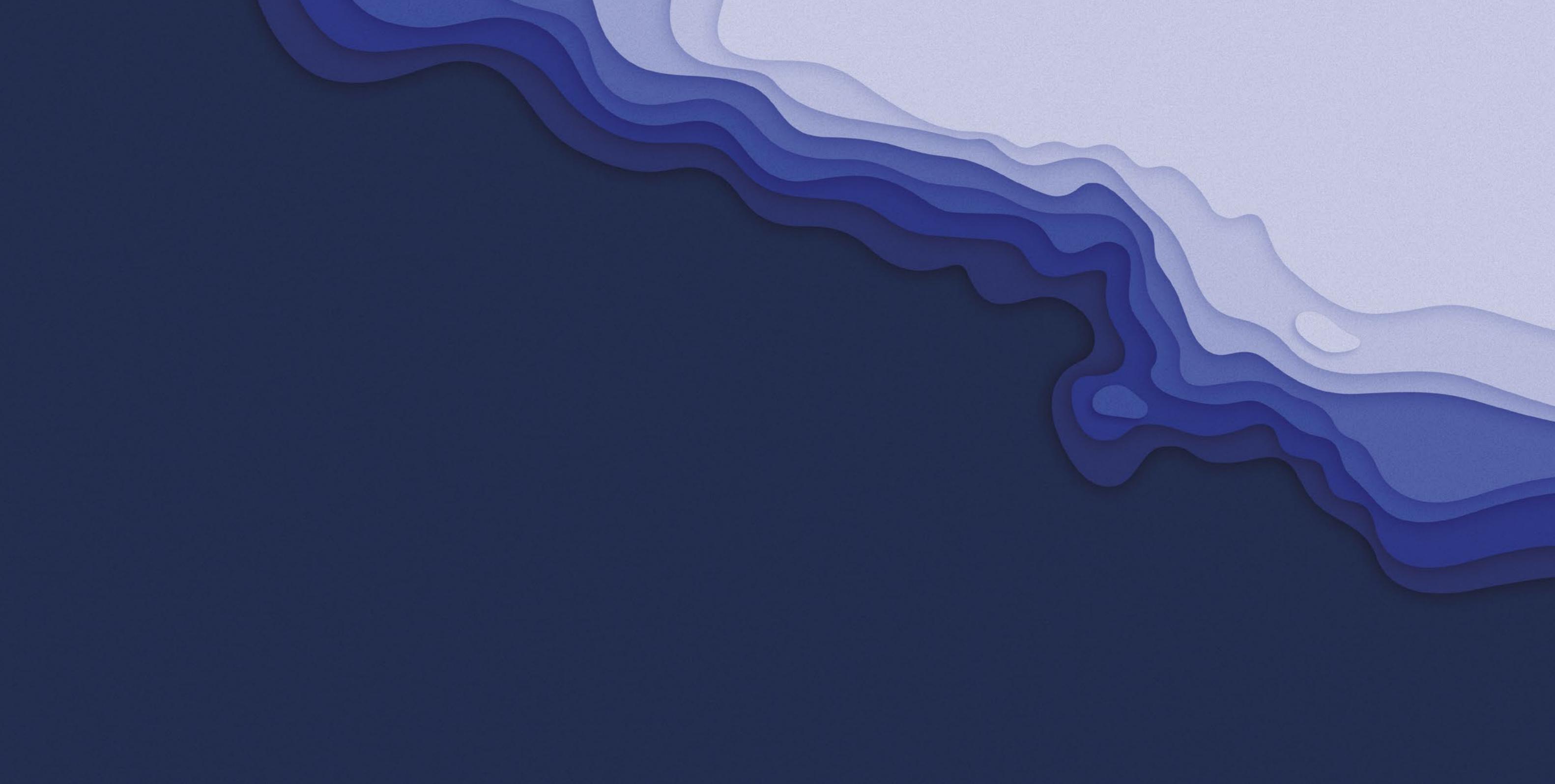


VINS DE
Loire



La Loire est notre mère.

L'identité plurielle de nos vins est le reflet de son caractère : libre et sauvage.

Depuis 2000 ans, parcourant les centaines de km de courants ligériens, notre savoir-faire s'imprègne d'une richesse géologique inouïe.

Ainsi, entre terres d'eau et terres de lave, la Loire nous rappelle que les volcans n'ont pas le goût des océans, et que leur alliance éveille une beauté naturelle. À son contact, notre inspiration est infinie.

La Loire a fait de nous le pont. Le pont entre des vignobles et des paysages reconnus au patrimoine mondial de l'UNESCO. Entre des terroirs et des cépages qui s'assemblent par des paradoxes comme des évidences. Le pont entre des domaines florissants autant que confidentiels, entre

des nuances de rouges, de rosés et de blancs, d'effervescents et de vins liquoreux, entre des vins sans recoins et des vins plus complexes.

En rapprochant les rives, **nous produisons une palette de vins immensément riche.** Un équilibre subtil que nous

avons à cœur de partager simplement. L'ouverture est pour nous un art de vivre. Simplement parce que la transmission des savoirs avec les curieux comme les initiés est notre voyage fluvial.



La Loire est bien plus que notre source d'inspiration. Elle est le lit de toutes nos créations. Et c'est en **apprenant chaque jour**

à nous adapter et préserver sa nature que nous parvenons à l'harmonie unique des

Vins de Loire : les vins d'une vie.



06

Un voyage à travers 2000 ans d'histoire

Partir à la découverte des Vins de Loire, avec ses 800 km de route des vins et ses 34 appellations et 1 IGP, c'est remonter le cours de la Loire et de l'Histoire de France. Le dernier fleuve sauvage d'Europe offre un paysage culturel exceptionnel, entre vignes séculaires, villes historiques et châteaux de renommés mondiales.

Une formidable épopée humaine et viticole commencée il y a 2000 ans. Aujourd'hui, l'ensemble des Vins de Loire s'inspirent de cette grande histoire entre les hommes et la nature, en ayant à cœur de la partager et de la poursuivre.

IV^e siècle
Le vignoble nantais a été planté par les Romains il y a plus de 2 000 ans.

1154
Au Moyen Âge, le vignoble angevin connaît un royal essor, lorsque Henri II Plantagenêt, comte d'Anjou et roi d'Angleterre, fait servir les vins d'Anjou à la cour.

1789
La Révolution française a des effets dévastateurs sur le vignoble de Loire, et plus particulièrement sur les vignobles d'Anjou et de Nantes.

XX^e siècle
La recherche de qualité devient une préoccupation majeure et donne naissance à des appellations de grand renom, avec l'avènement des Appellations d'Origine Contrôlée dès 1936.

XIX^e siècle
La crise du phylloxéra détruit une grande partie des vignobles.

2000
Consécration suprême, le Val de Loire a été classé au Patrimoine Mondial par l'UNESCO*.



07

* Entre Sully-sur-Loire et Chalonnes.

Les cépages –

UNE PALETTE
DE CÉPAGES UNIQUE
AU MONDE

Les cépages des Vins de Loire
offrent une gamme aux multiples
expressions.

Les principaux Cépages Blancs



Le Melon Blanc

Ce cépage unique de l'AOP Muscadet, originaire de Bourgogne et introduit dans la région par les moines au XVII^e siècle, a contribué à faire du Muscadet, un des vins blancs le plus connu. Les roches cristallines du Sud-Est de Nantes lui communiquent plus de finesse que les zones des roches sédimentaires. Les vins du Muscadet sont les seules AOP au monde à être issus de ce cépage.

Le Chenin Blanc

Les vins de Loire sont la première région viticole mondiale en Chenin. Cépage emblématique du vignoble ligérien, le Chenin s'adapte aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine pour exprimer toute la richesse des terroirs. Récolté en début de vendanges, il permet d'élaborer des vins blancs secs racés ou des vins de fines bulles. En fin de vendanges, il donne naissance à de grands vins moelleux et liquoreux.

Le Sauvignon Blanc

Cultivé principalement dans la partie orientale de la Touraine, ce cépage fragile est l'un des plus aromatiques, avec des nuances multiples fortement influencées par les terroirs. Le vignoble de Loire est la seconde région viticole mondiale en Sauvignon Blanc.

Pour aller plus loin

AUTRES CÉPAGES

- _ Chardonnay
- _ Folle Blanche
- _ Orbois
- _ Pineau Gris
- _ Sauvignon Gris...

Majoritairement utilisés en monocépage.



Les principaux Cépages Rouges

Le Cabernet Franc

Les Vins de Loire sont la première région viticole mondiale en Cabernet Franc. Premier cépage rouge des vins de Loire, en général vinifié seul, il est utilisé dans l'élaboration de très nombreuses appellations. Il est aussi utilisé dans l'élaboration des vins rosés et des vins effervescents.



Le Grolleau

Originaire de Touraine, vigoureux et résistant, ce cépage donne des rosés agréables, fruités et demi-secs.

Après le Cabernet Franc et le Gamay, c'est le cépage rouge le plus cultivé des Vins de Loire.

Le Cabernet Sauvignon

Typique du Médoc et des Graves, ce cépage se plaît particulièrement bien sur un sol de schistes, il apporte au Cabernet Franc une belle structure tannique.

Le Gamay

Originaire du Centre-Est de la France, le Gamay Noir à jus blanc est particulièrement répandu en Touraine où il est souvent vinifié seul, tandis qu'il fait partie des cépages incontournables dans les vignobles Nantais. À l'aise sur des sols argilo-siliceux et granitiques, il peut donner des résultats originaux, notamment en assemblage avec le Cabernet ou le Côt. Il permet d'élaborer des vins de demi-garde ou une vinification en primeur.

Pour aller plus loin

AUTRES CÉPAGES

- _ Côt
- _ Pineau d'Aunis
- _ Pinot Meunier
- _ Merlot...

Majoritairement utilisés en monocépage.



Les sols —

GRANITE,
GNEISS,
SCHISTE,
CRAIE,
SABLE,
ARGILE...

Le vignoble des Vins de Loire est issu d'une extraordinaire mosaïque de sols et de sous-sols, conférant à chaque terroir ses particularités.

Une richesse géologique que les vignerons ont appris à maîtriser pour offrir une diversité de vins.

Aujourd'hui, respecter et entretenir ces sols millénaires, c'est préserver la vitalité et l'avenir des Vins de Loire.



GRANITE



GNEISS

SCHISTE
PRIMAIRESCHISTE
PRÉCAMBRIENCRAIE
BLANCHE

CRAIE JAUNE

ALLUVIONS
SABLO
GRAVELEUSESSABLES
DU SÉNONIENARGILE
À SILEXCALCAIRE
JURASSIQUE

Vignobles Nantais

Ces vignobles sont issus des **roches éruptives et métamorphiques** du Massif armoricain, avec principalement du **gneiss**, des **micaschistes**, des **roches vertes** et du **granite**. Le **granite**, pierre dure et acide, et le **gneiss**, minéral en feuillet qui restitue la chaleur à la vigne, permettent au cépage Melon Blanc de s'épanouir pleinement pour donner vie et typicité aux vins du Muscadet.

Vignobles d'Anjou-Saumur

Les vignobles d'Anjou-Saumur sont situés entre deux grands ensembles géologiques majeurs : le Massif armoricain à l'ouest et le Bassin parisien à l'est. Cette position originale leur confère une grande diversité géologique, qui contribue à l'apparition d'une multitude de sols aux expositions toutes différentes, influençant le choix des cépages et les pratiques des vigneron.

Dans l'Anjou à sols noirs, aire la plus étendue du vignoble, le sous-sol est composé principalement de **schistes ardoisiers**, de **schistes gréseux** et **carbonifères** ainsi que des **roches volcaniques**, toutes provenant du Massif armoricain. Le **schiste primaire**, aux multiples nuances, peut créer une belle diversité de production au sein d'une même appellation. Tandis que le **schiste précambrien** est le support minéral qui façonne la plupart des meilleurs crus d'Anjou issus des cépages Cabernet Franc et Chenin Blanc.

Dans l'est Saumurois et dans la région de l'Anjou à sols blancs, on retrouve un sous-sol riche en **craie tuffeau**, en **sables du sénonien** et en **argiles à silex** du Bassin parisien.

Vignobles de Touraine

Les vignobles de Touraine possèdent eux aussi un sous-sol d'une grande diversité : craie tuffeau, sables et argiles à silex du Bassin parisien. Les terrasses des bords de Loire et de Vienne sont constituées de sables et de graviers roulés par les cours d'eau et déposés au fil du temps.

La **craie blanche**, roche sédimentaire d'origine marine, qui a servie à la construction des châteaux de la Loire, est propice au Cabernet Franc et au Chenin Blanc pour produire des vins structurés et complexes.

La **craie jaune**, roche calcaire provenant d'une sédimentation agitée en mer chaude, apporte de la puissance aux vins.

Les **alluvions sablo-graveleuses**, sédiments déposés par des cours d'eau, accueillent surtout le Cabernet Franc pour des vins ronds et veloutés. Tandis que les sables du sénonien, vieux de 100 millions d'années, offrent des sols perméables et faciles à travailler pour donner des vins fruités et légers. Enfin les argiles à silex, très appréciés du Chenin Blanc et du Sauvignon Blanc, donnent des vins aux expressions minérales.

LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE LOIRE

La douceur du climat océanique à l'ouest, conjuguée à l'influence du climat semi-continental à partir de la Touraine, sont parfaits pour la culture de la vigne. La Loire et ses nombreux affluents, ainsi que les différents reliefs, abritent ainsi une multitude de microclimats favorables qui contribue à la grande diversité des vins.



La Loire vue des professionnels

VINS BLANCS

Les professionnels de 9 Marchés export principaux* estiment que la Loire est la région dont les volumes porteront leur croissance sur les 2 prochaines années.

N°1

au Canada,
Pays-Bas,
USA

N°2

au
Royaume-Uni

N°3

au Japon

Selon les professionnels, le Royaume-Uni est le marché où le **Chenin** blanc sera porteur durant les 2 prochaines années.

À l'international ce sont plutôt les importateurs, agents et grossistes et le CHR qui plébiscitent la Loire en blanc.

En France les blancs ligériens sont incontournables chez les cavistes : 97% d'entre eux en ont au moins une référence.

VINS ROSÉS

La Loire apparaît **dans le top 5** des régions dont les volumes porteront la croissance dans les 2 prochaines années en Corée du sud, en Chine continentale, au Japon et aux USA.





2 700 vignerons,
410 négociants
et 16 caves coopératives



34 AOP + 1 IGP



42 000

hectares de surface viticole



TOP 5 des marchés Export

Allemagne : 20%,
Royaume-Uni : 18%,
USA : 16%,
Belgique : 12%,
Canada : 7%
(en volume)



Une région produisant
toutes les couleurs de vin

37% Blancs
29% Rosés
18% Rouges
16% Fines Bulles



1^{re}

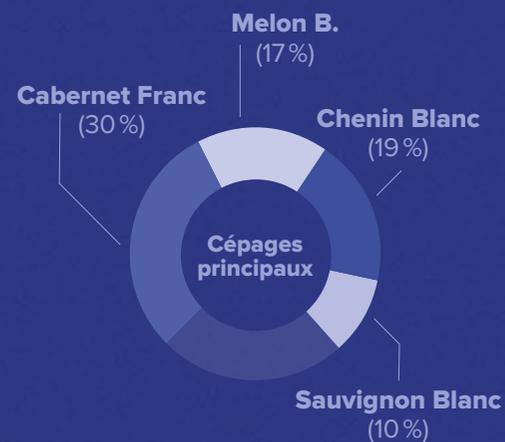
- Région viticole mondiale de Chenin Blanc
- Région viticole mondiale de Cabernet Franc
- Région française productrice de Fines Bulles hors Champagne

2^e

Région viticole mondiale de Sauvignon Blanc

3^e

Région de vins AOP de France



250

millions de bouteilles
vendues soit 8 bouteilles
par seconde
moyenne 2018/222

France 200 Mio bouteilles (80%)
Export 50 Mio bouteilles (20%)



80%

des domaines sont engagés
en agriculture biologique ou
en certification environnementale

Bio, Biodynamie, Haute Valeur Environnementale (HVE), Terra Vitis, Agri Confiance.

Source : Interloire.



Les vignobles Nantais —

AOP Coteaux d'Ancenis
AOP Gros Plant du Pays Nantais
AOP Muscadet
AOP Muscadet Côtes de Grandlieu
AOP Muscadet Coteaux de la Loire
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine

1200

VIGNERONS

2

CAVES
COOPÉRATIVES

45

NÉGOCIANTS

117

MILLIONS DE
BOUTEILLES /AN

HECTARES
DE VIGNES



12600



APPELLATIONS

6

CRUS COMMUNAUX

10



Découvrir les appellations

Nés il y a 2000 ans, quand des légions romaines y ont planté les premières vignes, les Vignobles Nantais ont su traverser les siècles et surmonter les crises, comme lors du terrible hiver 1709 lorsqu'ils furent entièrement détruits par le gel. Ils furent alors reconstitués par des plants du cépage Melon Blanc, devenu depuis le cépage emblématique des vins nantais.

«Offrant
des vins
d'une belle
diversité
et réputés
pour leur
grande
fraîcheur.»

Remarquablement situés entre l'océan Atlantique et la Loire et ses affluents, s'étendant sur les coteaux ensoleillés des environs de Nantes jusqu'à l'orée de la Vendée et du Maine-et-Loire, les Vignobles Nantais comptent aujourd'hui parmi les plus importants espaces viticoles des Vins de Loire. On y produit des vins blancs secs célèbres, comme le fameux Muscadet et le populaire Gros Plant, sans oublier les Coteaux d'Ancenis.

Les vigneron nantais mettent tout leur savoir-faire et tout leur cœur à l'ouvrage, pour tirer le meilleur de leur vignoble, en profitant pleinement d'une forte richesse géologique et de la douceur du climat océanique.



Les vignobles D'Anjou-Saumur —

AOP Anjou
AOP Anjou-Brissac
AOP Anjou-Coteaux de la Loire
AOP Anjou-Villages
AOP Bonnezeaux
AOP Cabernet d'Anjou
AOP Coteaux de l'Aubance
AOP Coteaux du Layon
AOP Coteaux de Saumur
AOP Coulée de Serrant
AOP Quarts de Chaume Grand Cru
AOP Rosé d'Anjou
AOP Saumur
AOP Saumur-Champigny
AOP Savennières
AOP Savennières Roche aux Moines

AOP Crémant de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine

AOP Rosé de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine

2000

VIGNERONS

5

CAVES
COOPÉRATIVES

45

NÉGOCIANTS

179

MILLIONS DE
BOUTEILLES /AN

HECTARES
DE VIGNES



21400



APPELLATIONS

18

DÉNOMINATIONS

8

Les vignobles d'Anjou-Saumur sont le fruit d'une prestigieuse histoire viticole. Développé au Moyen-Âge par les monastères, le vignoble est mis à l'honneur par les rois de France et d'Angleterre dès le 12^e siècle. Aujourd'hui, les vins d'Anjou-Saumur sont réputés dans le monde entier, du Cabernet d'Anjou au Saumur-Champigny, en passant par le Coteaux du Layon et le Crémant de Loire.

En aval d'Angers, la Loire longe l'Anjou à sols noirs et ses coteaux de schiste dans la célèbre douceur du climat angevin. Tandis que du côté de Saumur, le fleuve baigne l'Anjou à sols blancs et ses caves creusées dans le tuffeau, avec un climat plus continental. Cette grande variété de terroirs et les nombreux microclimats permettent de produire avec bonheur tous les types de vins.



Découvrir les appellations

«En Anjou
Saumur,
la culture
de la vigne
profite
d'une
situation
et de
conditions
idéales.»

La région produit des vins rouges et rosés, à la fois riches, fruités et épicés, élaborés à partir de cépages comme le Cabernet Franc, le Cabernet Sauvignon et le Gamay. On y trouve également des vins blancs élégants, complexes et rafraîchissants, principalement issus du Chenin Blanc. Enfin, c'est la région des vins effervescents comme le Crémant de Loire ou le Saumur Fines Bulles.



Les vignobles de Touraine –

de la vallée du Loir et du Haut-Poitou

AOP Bourgueil
AOP Chinon
AOP Coteaux-du-Loir
AOP Coteaux du Vendômois
AOP Haut-Poitou
AOP Jasnières
AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil
AOP Touraine
AOP Touraine Noblé-Joué
AOP Vouvray

AOP Crémant de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine

AOP Rosé de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine

1600

VIGNERONS

11

CAVES
COOPÉRATIVES

125

NÉGOCIANTS

132

MILLIONS DE
BOUTEILLES /AN

HECTARES
DE VIGNES



16300



APPELLATIONS

10

DÉNOMINATIONS

5

Déjà célébré par Henri IV, François 1^{er} ou encore Rabelais, les vignobles de Touraine, par ses paysages de vignes exceptionnels le long de la Loire, entre caves troglodytiques et châteaux prestigieux, sont inscrits au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2000. Une reconnaissance internationale qui consacre l'harmonie entre les hommes et leur territoire.

Les vignobles de Touraine rassemblent des terroirs forts différents, entre Blois et Chinon, disposés de part et d'autre de la Loire et de ses affluents, à la croisée de deux influences climatiques : l'une océanique et plus humide, l'autre continentale et plus ensoleillée. À cela s'ajoute une grande diversité de sols composés de craie tuffeau, de sables et d'argiles à silex, et de graviers roulés par les cours d'eau au fil du temps.

Dans les vignobles de Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et de Chinon, on élève des rouges réputés issus de Cabernet Franc. Dans les vignobles de Vouvray, on produit de célèbres vins blancs tranquilles ou effervescents issus du Chenin. Et dans celui de Touraine d'Azay-le-Rideau, on réinvente des rosés « gris » issu du cépage Grolleau. Il y a tant à découvrir...

«Fidèles et enthousiastes, les vigneronns de Touraine continuent de sublimer les raisins de leur terre.»



Découvrir les appellations



L'indication géographique protégée (IGP) Val de Loire, c'est la garantie de la qualité et de l'origine des vins produits dans les 14 départements du bassin viticole ligérien. La production des IGP Val de Loire, qu'on appelait auparavant « vins de pays », est encadrée par un cahier des charges précis :

« 100 % des raisins utilisés doivent ainsi provenir du vignoble de Loire. »

L'IGP Val de Loire se décline en blanc (60%), en rouge (20%) et en rosé (20%), qui peuvent être produits en monocépage ou en assemblage, à partir de 31 cépages autorisés. Les blancs, pour la majorité, vinifiés en sec, se caractérisent par leur vivacité et la délicatesse de leurs arômes fruités et floraux. Les rouges, à la structure légère, parfois corsée se distinguent par leur souplesse. Quant aux rosés, ils se révèlent légers, fringants et rafraîchissants.

IGP

Val de Loire —

Cépages Rouges

Abouriou
Artaban
Cabernet Cortis
Cabernet Franc
Cabernet-Sauvignon
Côt (Malbec)
Egiodola
Gamay
Gamay de Bouze
Gamay de Chaudenay
Grolleau
Merlot
Négrette
Pineau d'Aunis
Pinot noir
Vidoc

Cépages Blancs

Chardonnay
Chenin
Floreale
Folle blanche
Grolleau gris
Melon Blanc
Orbois
Pinot blanc
Pinot gris
Sacy
Sauvignon
Sauvignon gris
Soreli
Souvignier Gris
Voltis

Des appellations uniques,

La grande originalité des Vins de Loire tient au fait qu'ils sont pour la plupart issus d'un cépage unique. Les vignerons cultivent et subliment la typicité de chaque cépage, qui font la spécificité et la renommée de ces appellations, offrant ainsi une gamme de vins très diversifiée, des appellations uniques, de renommées et de haute expression.



- Les blancs secs
- Les blancs moelleux et demi-secs
- Les rouges
- Les rosés
- Les fines bulles

Chenin Blanc

- Anjou ●●
- Anjou Coteaux de la Loire ●
- Bonnezeaux ●
- Chinon ●
- Coteaux de l'Aubance ●
- Coteaux du Layon ●
- Coteaux du Layon « Villages » ●
- Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume ●
- Coteaux du Loir ●●
- Coteaux de Saumur ●
- Coteaux du Vendômois ●
- Coulée de Serrant ●●
- IGP Val de Loire ●
- Jasnières ●●
- Quarts de Chaume Grand Cru ●
- Saumur ●●
- Saumur Fines Bulles ●
- Savennières ●●
- Savennières Roche aux Moines ●●
- Touraine Amboise ●
- Touraine Azay-le-Rideau ●
- Touraine Mesland ●
- Vouvray ●●●

Melon Blanc

- Muscadet ●
- Muscadet Cotes de Grandlieu ●
- Muscadet Coteaux de la Loire ●
- Muscadet Coteaux de la Loire cru Champtoceaux ●
- Muscadet Sèvre et Maine ●
- Muscadet Sèvre et Maine crus communaux ●
- IGP Val de Loire ●

Sauvignon Blanc

- Haut-Poitou ●
- IGP Val de Loire ●
- Touraine ●
- Touraine Chenonceaux ●
- Touraine Oisly ●

Folle Blanche

- Gros Plant du Pays Nantais ●
- IGP Val de Loire ●

ou l'art du monocépage !

Cabernet Franc

- Anjou ●●
- Anjou-Brissac ●
- Anjou-Villages ●
- Bourgeuil ●●
- Cabernet d'Anjou ●
- Chinon ●●
- Coteaux du Vendômois ●
- Haut-Poitou ●●
- IGP Val de Loire ●●
- Saint-Nicolas-de-Bourgeuil ●●
- Saumur ●●●
- Saumur-Champigny ●
- Saumur Puy-Notre-Dame ●

Cabernet Sauvignon

- Anjou ●
- Anjou-Brissac ●
- Anjou-Villages ●
- Cabernet d'Anjou ●

Côt (Malbec)

- IGP Val de Loire ●●
- Touraine ●●
- Touraine-Amboise ●●
- Touraine-Chenonceaux ●

Gamay

- Anjou ●
- Coteaux d'Ancenis ●●
- Haut-Poitou ●●
- IGP Val de Loire ●●
- Touraine ●●
- Touraine-Mesland ●●

Grolleau

- IGP Val de Loire ●●
- Touraine-Azay-le-rideau ●

Pineau d'Aunis

- Coteaux du Loir ●●
- Coteaux du Vendômois ●●
- IGP Val de Loire ●●

Pinot Meunier

- Touraine-Noble-Joué ●

Malvoisie (Pinot Gris)

- Coteaux d'Ancenis ●●

Sauvignon Gris

- Haut-Poitou ●

VINS DE Loire

VIGNOBLES NANTAIS

- AOP Gros Plant du Pays Nantais ●
- AOP Muscadet** ● —
- AOP Muscadet Sèvre-et-Maine et « Crus Communaux »* ●
- AOP Muscadet Côtes de Grandlieu ●
- AOP Muscadet Coteaux de la Loire** ●
- AOP Coteaux d'Ancenis ●●●●

* Clisson • Gorges • Le Pallet • Goulaine • Monnières-Saint-Fiacre • Mouzillon Tillières • Château-Thébaud • La Haye-Fouassière • Vallet - ** Champtoceaux

VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR

- | | |
|-------------------------------------|---|
| AOP Anjou ●●●●● — | AOP Bonnezeaux ● |
| AOP Anjou-Villages ● | AOP Coteaux du Layon ● |
| AOP Anjou-Brissac ● | → AOP Coteaux du Layon « Villages »* ● |
| AOP Coteaux de l'Aubance ● | → AOP Coteaux du Layon 1 ^{er} Cru Chaume ● |
| AOP Cabernet d'Anjou ● | AOP Quarts de Chaume Grand Cru ● |
| AOP Rosé d'Anjou ● — | |
| AOP Anjou-Coteaux de la Loire ● | AOP Saumur ●●●●● — |
| AOP Savennières ●● | → AOP Saumur Fines Bulles ● |
| AOP Savennières Roche aux Moines ●● | → AOP Saumur Puy-Notre-Dame ● |
| AOP Coulée de Serrant ●● | AOP Saumur-Champigny ● |
| | AOP Coteaux de Saumur ● |

* Beaulieu-sur-Layon • Faye-d'Anjou • Rablay-sur-Layon • Rochefort-sur-Loire • Saint-Aubin-de-Luigné • Saint-Lambert-du-Lattay

VIGNOBLES DE TOURAINE

de la Vallée du Loir et du Haut-Poitou

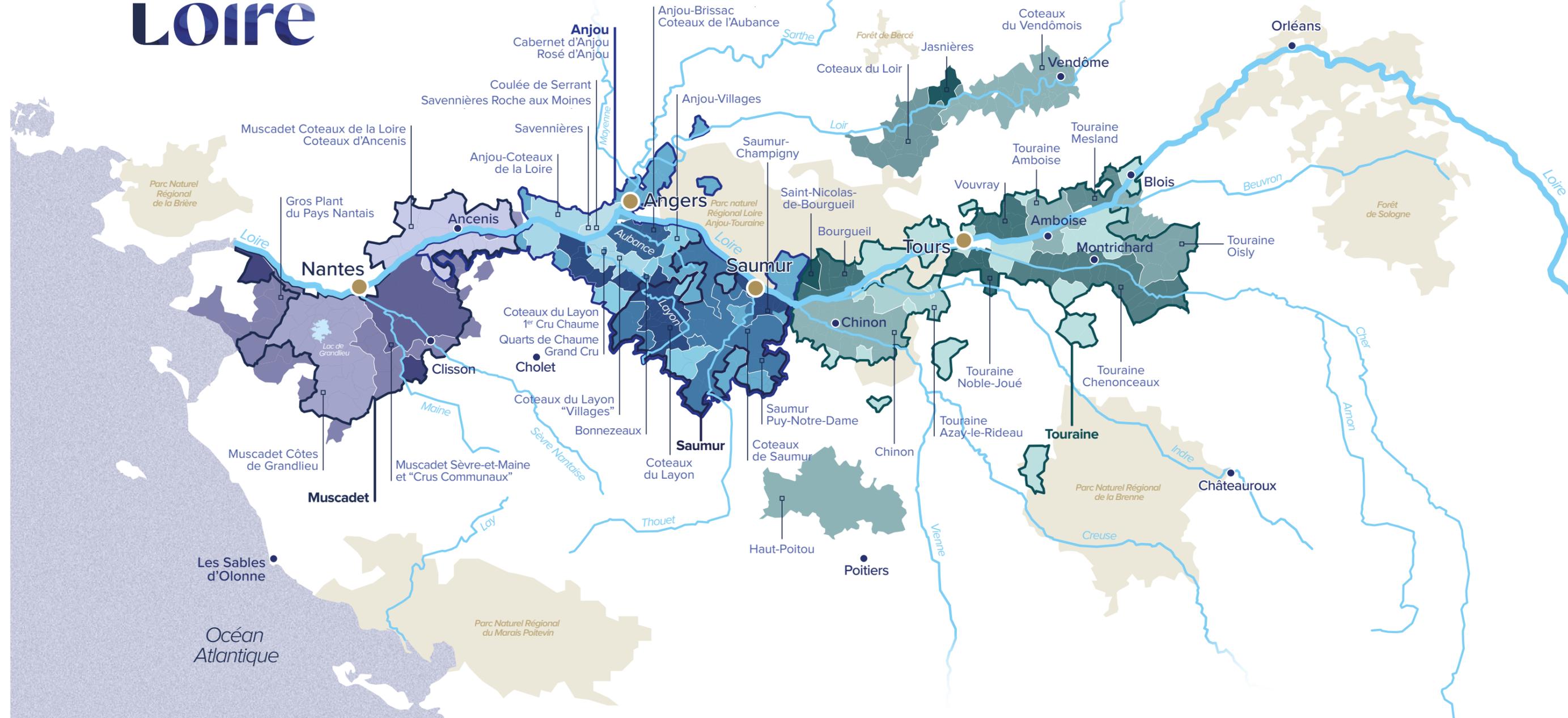
- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| AOP Haut-Poitou ●●●● | AOP Touraine ●●●●● — |
| AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil ●● | → AOP Touraine Amboise ●●●● |
| AOP Bourgueil ●● | → AOP Touraine Azay-le-Rideau ●●●● |
| AOP Chinon ●●●● | → AOP Touraine Chenonceaux ●●●● |
| AOP Coteaux du Loir ●●●● | → AOP Touraine Oisly ●●●● |
| AOP Jasnières ●●●● | → AOP Touraine Mesland ●●●● |
| AOP Coteaux du Vendômois ●●●● | → AOP Touraine Noble-Joué ●●●● |
| AOP Vouvray ●●●● | |

INTERLOIRE

34 AOP et 1 IGP

- Les blancs secs
- Les rouges
- Les rosés
- Les blancs moelleux
- Les fines bulles
- Rosé de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine
- Crémant de Loire
produit en Anjou-Saumur et Touraine

- Délimitation régionale du Pays Nantais
- Délimitation régionale d'Anjou
- Délimitation régionale de Saumur
- Délimitation régionale de Touraine



Crédits photos : interloire / Philippe Cahrel - Stevens Frémont - Osman Tavares

VINS DE Loire



www.vinsdeloire.fr

InterLoire - Interprofession des Vins de Loire
62 Rue Blaise Pascal - 37019 Tours
communication@vinsdeloire.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.