

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Pineau des Charentes (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande de Pineau des Charentes
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	112 Avenue Victor Hugo 16100 COGNAC France
<i>Téléphone:</i>	+33(5) 45 32 66 80
<i>Télécopieur:</i>	+33(5) 45 35 42 25
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	Neant@orange.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1115542D CDC pineau BO.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1453 du 4 novembre 2011 relatif à l'AOC Pineau des Charentes publié au JORF du 8 novembre 2011
--------------------------	--

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Pineau des Charentes (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

3. Vin de liqueur
-------------------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques*

Les vins sont des vins de liqueur blancs, rouges et rosés élaborés par mutage de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine "Cognac" (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure) issus de la même exploitation.

Au stade du conditionnement et de la mise en marché à destination du consommateur, les vins présentent:

- un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 16 % et inférieur ou égal à 22 %;
- une teneur maximale en acidité volatile de 10 milliéquivalents par litre ;
- une teneur maximale en anhydride sulfureux de 75 milligrammes par litre.

*Caractéristiques organoleptiques*

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il peut être blanc, rosé ou rouge et être complété des dénominations « vieux » ou « très vieux », selon sa durée de vieillissement sous bois de chêne (respectivement 5 ou 10 ans minimum). Il est

principalement consommé en tant qu'apéritif.

En bouche, le "Pineau des Charentes" exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le "Cognac" qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le "Pineau des Charentes" blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le "Pineau des Charentes" rouge ou rosé présente une robe allant du rose pâle au rouge profond. Le "Pineau des Charentes" rouge développe souvent d'intenses arômes de fruits noirs fraîchement cueillis, accompagnés de notes d'épices douces. Le "Pineau des Charentes" rosé quant à lui, développe souvent des arômes de fruits des bois, voire de fruits à noyaux lorsque l'élevage est plus long. L'élevage prolongé sous bois confère au "Pineau des Charentes" blanc bénéficiant des mentions "vieux" ou "très vieux", une robe "vieil or". Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs, voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux "Cognac". Le "Pineau des Charentes" rouge ou rosé bénéficiant des mentions "vieux" ou "très vieux" présente une robe tuilée. Très élégant, il développe souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux "Cognac".

### 3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

#### a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

#### b. Point b)

Clos
------

Château
---------

### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

#### a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
------------------------------	--------------------------------

Description de la pratique:
-----------------------------

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 200 pieds par hectare et un écartement entre rangs inférieur ou égal à 3 mètres.</p> <p>Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes, avec un maximum de 50 000 yeux francs par hectare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la taille Guyot simple ou double, le pied portant un ou deux longs bois et un ou deux coursons;</li> <li>- la taille en cordon avec coursons taillés à trois yeux francs au maximum.</li> </ul> <p>L'irrigation est interdite.</p>	

#### b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Le rendement butoir en vin de liqueur est fixé à 42 hectolitres par hectare et le rendement butoir en moûts est fixé à 85 hectolitres par hectare.</p>

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la production de moût, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins de liqueur sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Charente-Maritime:

Arrondissement de Rochefort : toutes les communes

Arrondissement de Saintes : toutes les communes

Arrondissement de Saint-Jean-d'Angély : toutes les communes

Arrondissement de Jonzac : toutes les communes

Arrondissement de La Rochelle :

- Canton d'Ars-en-Ré : toutes les communes.

- Canton d'Aytré : les communes d'Angoulins et d'Aytré.

- Canton de La Jarrie : toutes les communes.

- Cantons de La Rochelle 1, 2, 3, 4, 6, 7 : la commune de La Rochelle.

- Canton de La Rochelle 5 : les communes de Esnandes, Marsilly, Puilboreau, La Rochelle, Saint-Xandre.

- Canton de La Rochelle 8 : les communes de Dompierre-sur-Mer, Périgny, La Rochelle.

- Canton de La Rochelle 9 : les communes de L'Houmeau, Lagord, Nieul-sur-Mer, La Rochelle.

- Canton de Saint-Martin-de-Ré : toutes les communes.

- Canton de Courçon : les communes d'Angliers, Benon, Courçon, Cramchaban, Ferrières-d'Aunis, La Grève-sur-le-Mignon, Le Gué-d'Alléré, La Laigne, Nuillé-d'Aunis, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Sauveur-d'Aunis.

- Canton de Marans : les communes de Longèves, Saint-Ouen, Villedoux.

Département de la Charente :

Arrondissement de Cognac : toutes les communes

Arrondissement d'Angoulême

- Canton d'Angoulême Est : toutes les communes.

- Canton d'Angoulême Nord : toutes les communes.

- Canton d'Angoulême Ouest : toutes les communes.

- Canton de Blanzac : toutes les communes.

- Canton de Hiersac : toutes les communes.

- Canton de Saint-Amant-de-Boixe : toutes les communes.

- Canton de Villebois-la-Valette : toutes les communes.

- Canton de La Rochefoucauld : les communes d'Agris, Brie, Bunzac, Chazelles, Coulgens, Jauldes, Pranzac, Rancogne, Rivières, La Rochette, Saint-Projet-Saint-Constant.

- Canton de Montbron : les communes de Charras, Feuillade, Grassac, Mainzac, Marthon, Saint-Germain-de-Montbron, Souffrignac.

Arrondissement de Confolens

- Canton d'Aigre : toutes les communes.

- Canton de Ruffec : les communes de Villegats et de Verteuil-sur-Charente.

- Canton de Mansle : les communes d'Aunac, Bayers, Cellettes, Chenon, Fontclaireau, Fontenille, Juillé, Lichères, Lonnes, Mansle, Mouton, Moutonneau, Puyréaux, Saint-Amand-de-Bonnieure, Saint-Angeau, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Front, Saint-Groux, Sainte-Colombe, Valence, Villognon.

- Canton de Villefagnan : les communes de Brettes, Courcôme, Longré, Raix, Salles de Villefagnan, Souvigné, Tuzie, Villefagnan.

Département de la Dordogne :

Arrondissement de Périgueux :

- Canton de Saint-Aulaye : les communes de Chenaud, Parcou, Puymangou, La Roche-Chalais, Saint-Aulaye.

Département des Deux-Sèvres :

Arrondissement de Niort :

- Canton de Mauzé sur le Mignon : les communes de Le Bourdet, Prin-Deyrançon, Priaires, Mauzé-sur-le-Mignon, La Rochénard, Usseau.

- Canton de Beauvoir-sur-Niort : les communes de Beauvoir-sur-Niort, Belleville, La Foye-Montjault, Granzay-Gript, Prissé-La Charrière, Saint-Etienne-la-Cigogne, Boisserolles, Thorigny sur le Mignon.

- Canton de Brioux-sur-Boutonne : la commune de Le Vert.

#### a. Zone NUTS

FR611	Dordogne
FR61	Aquitaine
FR533	Deux-Sèvres
FR532	Charente-Maritime
FR531	Charente
FR53	Poitou-Charentes
FR	FRANCE

#### b. Cartes de la zone délimitée

*Nombre de cartes jointes*

1

## 6. RAISINS DE CUVE

#### a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

#### b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Jurançon Blanc B
Folle Blanche B
Sauvignon B
Ugni Blanc B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Meslier Saint-François B
Montils B

**c. Autres variétés**

malbec N
----------

**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:***Informations détaillées sur la zone géographique:*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, identique à celle de l'appellation d'origine contrôlée « Cognac », correspond à la terminaison nord du bassin Aquitain. Elle est plus précisément bordée à l'ouest par l'océan Atlantique, des abords de l'estuaire de la Gironde au sud, aux îles de Ré et d'Oléron au nord, et à l'est vers Angoulême, par les premiers contreforts du Massif Central. Elle s'étend sur quatre départements dont la quasi-totalité du département de la Charente-Maritime, une grande partie du département de la Charente et quelques communes du département de la Dordogne et du département des Deux-Sèvres.

La zone géographique est constituée de grands ensembles sédimentaires, principalement datés du Jurassique supérieur (bancs calcaires issus d'une sédimentation marine), au nord d'une ligne Rochefort-Cognac, et du Crétacé (altération des calcaires jurassiques qui forment des argiles de décalcification et des dépôts d'argiles, sables et craies), au sud de cette même ligne. Ces dépôts successifs sont à l'origine d'un paysage caractérisé par une succession de plaines au relief peu marqué.

Le climat est de type océanique tempéré. La température moyenne annuelle est d'environ 13°C et l'ensoleillement, voisin de 2100 heures par an, est important. Ce climat est homogène sur la zone géographique, à l'exception toutefois des régions côtières, plus ensoleillées et à la moindre amplitude thermique.

L'hiver est doux et humide avec un nombre de jours de gelée limité. Les risques de gelées de printemps sont rares mais peuvent persister jusqu'à la fin du mois de mai. L'été est chaud, mais sans excès, même s'il peut s'accompagner d'une période de sécheresse.

La pluviométrie moyenne annuelle de 800 mm à 1000 mm est répartie sur 130 jours à 150 jours tout le long de l'année. Cette répartition des pluies sur un grand nombre de jours est due à la proximité de l'océan Atlantique.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sont de nature argilo-calcaire sur calcaire, même si une grande variété de sols reste observable au sein de cette famille. Les sols rencontrés sur les secteurs côtiers, et plus particulièrement sur les îles de Ré et d'Oléron, présentent une texture à tendance sablonneuse. Les terrains en zones inondables ne peuvent pas bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine. D'abord implanté en Saintonge dès le III<sup>ème</sup> siècle, le vignoble s'étend ensuite au sud et vers l'intérieur, en Aunis et dans l'Angoumois (XIII<sup>ème</sup> siècle). A cette époque la ville de Cognac et les ports implantés sur la Charente acquièrent une notoriété dans le commerce du vin, en particulier avec les pays de l'Europe du Nord.

La légende entourant l'origine du « Pineau des Charentes » veut qu'en 1589, alors qu'Henri IV accède au pouvoir, un vigneron maladroit verse du moût de raisin frais dans un fût contenant déjà de l'eau-de-vie de « Cognac ». Furieux de sa maladresse, il remise son fût dans le coin le plus sombre de son chai. Quelques années plus tard, voulant utiliser à nouveau le contenant mis à l'écart, il découvre un liquide limpide, doré, fruité et capiteux tout à fait original.

Si l'origine précise du « Pineau des Charentes » reste quelque peu incertaine, il est avéré que l'eau-de-vie de « Cognac » a traditionnellement été utilisée comme base de mutage des vins et des moûts de la région.

Les vins de liqueur doivent ainsi leur existence à celle de l'eau-de-vie de « Cognac », avec laquelle ils partagent leur histoire.

Les vins de liqueur restent longtemps un produit d'autoconsommation élaboré à partir du moût de raisins et de l'eau-de-vie de « Cognac » de la même exploitation. Cette tradition a fondé son identité puisque aujourd'hui encore, tous les raisins qui interviennent dans l'élaboration du « Pineau des Charentes » (que ce soit ceux qui produisent les moûts ou l'eau-de-vie de « Cognac ») doivent provenir d'une seule et même exploitation.

Réservé pendant près de trois siècles à la consommation familiale des vigneron, il s'est progressivement répandu dans sa région d'origine pour devenir l'apéritif emblématique du territoire. L'organisation de la production permet ensuite de passer d'une production parfois perçue comme accessoire vis-à-vis de l'eau-de-vie de « Cognac », à une véritable solution de diversification. Aujourd'hui les exploitations se spécialisent dans la production de « Pineau des Charentes » qui est devenue une production à part entière.

Au fil du temps, les vigneron ont progressivement développé leurs pratiques pour parfaire un savoir-faire original qui comprend : l'élaboration de l'eau-de-vie de « Cognac », la sélection des raisins les plus mûrs (dans un vignoble initialement destiné à l'élaboration de vins de distillation pour l'eau-de-vie de « Cognac »), le mutage, qui permet d'obtenir un produit stable et équilibré sur plan organoleptique, et l'art de l'assemblage entre lots et millésimes de « Pineau des Charentes » complémentaires.

Au cours des années 1920, la filière s'organise avec la création du « Syndicat des Producteurs de Pineau des Charentes », qui devient, en 1943, le « Syndicat des producteurs, de promotion et de propagande du Pineau des Charentes ».

Dès le 5 juillet 1935, le Président de la République, Albert LEBRUN, promulgue une loi visant à rendre applicable l'article 12 de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, aux vins de liqueur pouvant bénéficier du



nom de « Pineau des Charentes ».

L'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » est reconnue par décret du 12 octobre 1945. Le « Pineau des Charentes » figure ainsi parmi les tout premiers vins de liqueur à bénéficier de cette reconnaissance en France.

L'après seconde guerre mondiale marque le véritable essor de l'appellation d'origine contrôlée « Pineau des Charentes » qui conforte sa commercialisation locale et estivale, avant de s'étendre à l'ensemble du territoire national.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Le « Pineau des Charentes » est un vin de liqueur élaboré par mutage du moût de raisin par de l'eau-de-vie à appellation d'origine « Cognac » rassise (eau de vie d'une campagne de distillation antérieure). Il peut être blanc, rosé ou rouge et être complété des dénominations « vieux » ou « très vieux », selon sa durée de vieillissement sous bois de chêne (respectivement 5 ou 10 ans minimum). Il est principalement consommé en tant qu'apéritif.

En bouche, il exprime la fraîcheur et la rondeur des moûts de raisins frais. Le « Cognac » qui contribue au corps et à l'équilibre général du produit est fondu, grâce à l'élevage prolongé sous bois.

Le « Pineau des Charentes » blanc présente une robe se déclinant du jaune paille au doré et développe fréquemment d'intenses arômes fruités (fruits frais ou fruits confits) et floraux (fleurs blanches) et des notes de miel.

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé présente une robe allant du rose pâle au rouge profond.

Le « Pineau des Charentes » rouge développe souvent d'intenses arômes de fruits noirs fraîchement cueillis accompagnés de notes d'épices douces.

Le « Pineau des Charentes » rosé, quant à lui, développe souvent des arômes de fruits des bois, voire de fruits à noyaux lorsque l'élevage est plus long.

L'élevage prolongé sous bois confère au « Pineau des Charentes » blanc bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » une robe « vieil or ». Produits rares, ils se caractérisent par leur puissance et leur persistance aromatique. Leur bouquet complexe évoque souvent les épices douces, la confiture, les fruits secs voire des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».

Le « Pineau des Charentes » rouge ou rosé bénéficiant des mentions « vieux » ou « très vieux » présente une robe tuilée. Très élégant, il développe souvent des notes chocolatées ou de fruits à l'eau-de-vie qui évoluent également vers des arômes oxydatifs caractéristiques des vieux « Cognac ».

#### *Lien causal:*

Le « Pineau des Charentes » est un produit dont l'existence et l'histoire sont liées à celles de la production d'eau-de-vie de « Cognac ». En effet, la principale spécificité du « Pineau des Charentes » est d'être élaboré à partir d'eau-de-vie de « Cognac » et le lien entre ces produits est d'autant plus marqué que les moûts de raisins et l'eau-de-vie de « Cognac » qui servent à son élaboration doivent

provenir d'une même exploitation.

La production du « Pineau des Charentes » nécessite, en moyenne, la mise en œuvre de l'équivalent de deux parcelles pour la production de l'eau-de-vie de « Cognac », et d'une parcelle pour la production des moûts de raisins. Ainsi, conformément au savoir-faire issu des pratiques historiques, chaque producteur sélectionne sur son exploitation les parcelles les plus aptes à la production des moûts les plus riches en sucre et réserve le reste de son parcellaire à la production de vins acides, à faible teneur en alcool, propices à la production d'eau-de-vie de « Cognac ». La chaleur de l'été, associée à la douceur et au fort ensoleillement de l'arrière saison, ainsi que l'humidité de l'air, favorables à une bonne maturité de la vendange, contribuent également à l'obtention de ces moûts riches en sucre.

Traduisant les usages et le savoir-faire liés à la production d'eau-de-vie de « Cognac », la maîtrise de l'élevage sous bois permet au « Pineau des Charentes » de se bonifier et d'acquérir ses particularités aromatiques et gustatives.

La limitation du conditionnement dans la zone géographique découle des usages de production et de consommation familiale du « Pineau des Charentes ». Elle vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du produit élaboré selon une méthode particulière et faisant l'objet d'un élevage long, tout en permettant une meilleure traçabilité et des opérations de contrôle du produit plus efficaces. Cette disposition est confortée par l'obligation d'apposer, sur chaque bouteille, une capsule de garantie ou un timbre de garantie, délivrés par l'organisme de défense et de gestion. Elle découle de la règle fixée dès 1946 dans le décret de reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée, qui subordonnait la mise en circulation des vins à la délivrance d'un certificat de dégustation par des experts locaux.

C'est ainsi que le « Pineau des Charentes » s'est forgé une identité souvent caractérisée par des arômes tertiaires, typiques d'un élevage sous bois. Si le « Pineau des Charentes » est resté pendant près de trois siècles un produit de consommation familiale, et de ce fait strictement locale, il a acquis une véritable notoriété hors des frontières de sa zone de production au moment de son essor commercial, au début du XXème siècle. Aujourd'hui, environ un quart de la production est commercialisé en dehors du territoire national, sur plusieurs continents, où la renommée du « Pineau des Charentes » s'est accompagnée d'un développement de ses ventes (Europe de l'ouest et du nord, Canada, etc.).

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée

*Description de la condition*

Les vins de liqueur blancs font l'objet d'un élevage minimum de 18 mois, dont 12 mois minimum dans des contenants en bois de chêne. Les vins de liqueur rosés et rouges font l'objet d'un élevage minimum de 12 mois, dont 8 mois minimum dans des contenants en bois de chêne.

Les vins bénéficiant de la mention "vieux" font l'objet d'un élevage de 5 ans minimum dans des contenants en bois de chêne et les vins bénéficiant de la mention "très vieux" (ou son équivalent "extra vieux") font l'objet d'un élevage de 10 ans minimum dans des contenants en bois de chêne.

L'obligation de conditionnement dans l'aire géographique découle des usages de production et de consommation familiale initiale et vise à préserver les caractéristiques et la spécificité du "Pineau des Charentes". L'élaboration de ce produit nécessite en effet un savoir faire, d'une part, pour les assemblages, et d'autre part, dans l'élevage sous bois en milieu oxydatif. Il convient alors d'éviter tout transport du produit et de limiter toute manipulation à l'issue de l'élevage afin de ne pas compromettre les qualités obtenues au terme d'une méthode de production techniquement maîtrisée. En outre, la limitation du conditionnement dans l'aire géographique, permet une meilleure traçabilité et facilite les opérations de contrôle du produit.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur en bouteille de verre, portant une capsule de garantie ou un timbre de garantie.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'indication d'un millésime est autorisée pour le vin de liqueur provenant à 100 % d'une même année d'élaboration du "Pineau des Charentes".</li> <li>- Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « vieux » et « très vieux » (ou son équivalent « extra vieux ») pour les vins de liqueur qui, en raison de leur âge et de conditions particulières de vieillissement fixées dans le cahier des charges, présentent un profil aromatique de type « oxydatif » intense, complexe et caractéristique des vieux Cognac.</li> </ul>	

**9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:****a. Autre(s) document(s):**

--

## VI. AUTRES INFORMATIONS

### 1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33(1) 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_SO_MM46.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_2_SO_MM46.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS