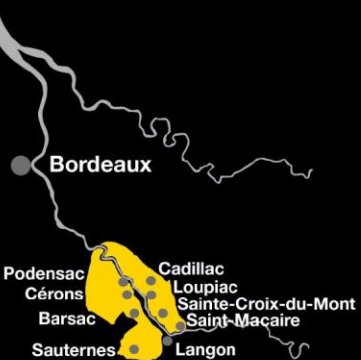


sweet
Bordeaux



www.sweetbordeaux.com



Les AOC

Barsac

Sauternes

Loupiac

Sainte-Croix du Mont

Premières Côtes de Bordeaux

Graves Supérieures

Cadillac

Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

Bordeaux Supérieur

Sainte-Foy Bordeaux

Cérons

Union des Grands Vins
Liquoreux de Bordeaux
La Closière - 33410 Cadillac
Tél. + 33 (0)5 57 98 19 31
Fax. + 33 (0)5 57 98 19 30
contact@sweetbordeaux.com



BARSAC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1936

Localisation géographique : Seule la commune de Barsac peut revendiquer l'Appellation. Située sur la rive gauche du Ciron et de la Garonne.

Terroir : Graves garonnaises puis plateau argilo-calcaire (Haut Barsac). Sous-sol calcaire astérie.

Encépagement moyen : 80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle

Taille : Guyot simple et à côte.

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Barsac doivent provenir de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois, cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Bouteilles

Récolte : 11 000 hl, 545 ha et 50 producteurs.

Particularités organoleptiques : Vin de grande garde, possédant un nez ample, profond, de bonne longueur en bouche où le terroir, différent de celui de Sauternes confère aux vins une variante remarquable, qui est la vivacité.

Autres particularités : 10 crus classés de 1855 dont deux premiers : Climens et Coutet. Ils représentent 1/3 de la production totale. Les viticulteurs peuvent déclarer à leur gré leurs récoltes en Sauternes ou Barsac.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots : 221g/l,

Titre alcoométrique minimum acquit : 12°.

Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 45g/l.

Rendement maximum autorisé : 25hl par ha. Densité : 6 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG Sauternes – Barsac

Tél. 05 56 76 60 37 - Fax. 05 56 76 69 67

email : odg@sauternes-barsac.com



SAUTERNES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1936

Localisation géographique : 5 communes : Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues et Bommès.

Terroir : Graveleux, argileux, siliceux, calcaire ou comprenant les 4. Sous sol calcaire et argile (Bommès, Sauternes, Preignac), alios (Fargues et Sauternes), calcaire à astérie (Barsac).

Encépagement moyen : 80% Sémillon 15% Sauvignon 5% Muscadelle

Taille : Guyot simple - double : Sauvignon, à côte : Sémillon, Muscadelle

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Sauternes doivent provenir de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Vrac ou bouteilles.

Récolte : 30 300 hl, 1 730 ha et 150 producteurs.

Particularités organoleptiques : Vins de très longue garde, d'une complexité et d'une richesse phénoménales. De couleur vieil or, un caractère « rôti » exceptionnel fait de ce vin l'idéal des blancs liquoreux, qu'un poète à qualifier « d'extravagance du parfait ».

Autres particularités : Le classement de 1855 : 3 catégories de crus : 1^{er} cru Supérieur (Yquem), Premier Cru (Châteaux La Tour Blanche, Lafaurie Peyraguey, Clos Haut Peyraguey, Rayne-Vigneau, Suduiraut, Coutet, Climens, Guiraud, Rieussec, Rabaud Promis, Sigalas-Rabaud), Second Cru (Château Myrat, Doisy-Daene, Doisy-Dubroca, Doisy Védrières, D'arche, Filhot, Broustet, Nairac, Caillou, Suau, de Malle, Romer, Romer-du-Hayot, Lamothe, Lamothe Guignard). (Dans le Médoc, 5 catégories de Crus).

Règles de production : - Richesse minimale en sucre des lots : 221g/l,
Titre alcoométrique minimum acquis : 12°.

Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 45g/l.

Rendement maximum autorisé : 25hl par ha. Densité : 6 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG Sauternes – Barsac

Tél. 05 56 76 60 37 - Fax. 05 56 76 69 67

email : odg@sauternes-barsac.com



LOUPIAC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1937

Localisation géographique : Seule la commune de Loupiac peut revendiquer l'Appellation, à l'exception des terres de palus longeant la Garonne qui n'ont pas droit à l'A.O.C.

Terroir : Relief tourmenté avec un sol argilo-calcaire ou argilo-sableux.

Encépagement moyen : 80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle.

Taille : Guyot simple

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Loupiac doivent provenir de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois, cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Vrac ou bouteilles

Récolte : 12 000 hl, 370 ha et 50 producteurs.

Particularités organoleptiques : Fins, fermes et généreux, leur qualité ne fait que s'accroître au vieillissement.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots: 245g/l pour le Sémillon,
229 g/l pour les autres cépages.

Titre alcoométrique minimum acquit: 12°.

Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 45g/l.

Rendement maximum autorisé : 40hl par ha. Densité : 5 000 pieds par ha

Renseignements

Syndicat Viticole de Loupiac - 33410 Loupiac

Tél. 05 56 62 99 88 - Fax. 05 56 62 60 13

email : loupiac@vins-loupiac.com



SAINTE-CROIX-DU-MONT

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1936

Localisation géographique : Seule la commune de Sainte-Croix-du-Mont peut revendiquer l'Appellation, à l'exception des terres de palus longeant la Garonne qui n'ont pas droit à l'A.O.C.

Terroir : Sol argilo-calcaire, vallonné, reposant sur une roche calcaire où de nombreux fossiles de coquilles d'huîtres sont visibles.

Encépagement moyen : 85% Sémillon, 12% Sauvignon, 3% Muscadelle

Taille : Guyot simple

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Sainte Croix du Mont doivent provenir de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Vrac ou bouteilles

Récolte : 13 200 hl, 390 ha et 65 producteurs.

Particularités organoleptiques : Vins remarquablement moelleux, fruités, séveux et élégants qui ne demandent qu'à s'embellir au fil des années.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots : 245g/l pour le Sémillon et 229g par litre pour les autres cépages.
Titre alcoométrique minimum acquit: 12°.
Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 45g/l.
Rendement maximum autorisé : 40hl par ha. Densité : 5 000 pieds par ha.

Renseignements

Syndicat Viticole de Sainte-Croix du Mont - 33410 Sainte-Croix-du-Mont
Tél. 05 56 62 09 02 - Fax. 05 56 62 08 04
email : svscm@sainte-croix-du-mont.com



PREMIERES CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1937

Localisation géographique : 39 communes sur les coteaux de la rive droite de la Garonne au Sud de Bordeaux : Bassens, Baurech, Beguey, Bouliac, Cadillac, Camblanes, Capian, Carbon-Blanc, Cardan, Crignan, Cénac, Cenon, Donzac, Floirac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Lestiac, Le Tourne, Lormont, Loupiac, Monprinblanc, Omet, Paillet, Quinsac, Rions, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Sainte-Eulalie, Saint-Germain de Grave, Saint-Maixant, Saint Croix de Mont, Semens, Tabanac, Verdelaïs, Villenave de Rions, Yvrac.

Terroir : Uniquement des pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon drainage.

Encépagement moyen : 70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle

Taille : Guyot simple

Vendanges : Traditionnelles

Vinification : En cuves de petits volumes.

Elevage : Entre 10 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété

Commercialisation : Négoce et particuliers.

Récolte : 6 860 hl - 200 ha et 60 viticulteurs

Particularités organoleptiques : Vins présentant une robe jaune d'or et des arômes d'acacia, de vanille, de pêche, de tilleul...

Règles de production : Richesse Minimale en sucre des lots : 221g/l (13°),
Titre alcoométrique minimum acquit : 11°5,
Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 34g/l.
Rendement maximum autorisé : 45hl/ha. Densité : 4 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac
33410 Cadillac

Tél. 05 57 98 19 20 - Fax. 05 57 98 19 30

email : info@premierescotesdebordeaux.com



GRAVES SUPERIEURES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1937

Localisation géographique : Communes bordant la rive gauche de la Garonne au Sud de Bordeaux : Labrède, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Cabanac et Villagrains, Castres, Isle Saint Georges, Saint Morillon, Saint Selve, Saucats, Podensac, Arbanats, Budos, Cérons, Guillos, Illats, Landiras, Portets, Pujols sur Ciron, Saint Michel de Rieufret, Virélade, Eysines, Toulenne, Langon, Saint Pierre de Mons, Roaillan, Mazères, Léogats, Saint Pardon.

Terroir : Terrasses graveleuses reposant sur un sous-sol d'argile, de sable, et de calcaire. Epaisseur des graves variant de 20 cm à plus de 3 m.

Encépagement moyen : 100% Sémillon

Taille : Guyot simple ou double

Vendanges : Tries manuelles successives.

Vinification : En cuves de petits volumes.

Elevage : Entre 10 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété

Commercialisation : Négoce et particuliers.

Récolte : 15 000 hl - 400 ha et 137 viticulteurs

Particularités organoleptiques : Couleur Jaune doré. Ces vins de très grande longueur en bouche présentent des arômes de grillé, de miel et de fruits secs.

Règles de production : Richesse Minimale en sucre des lots : 221g/l,
Titre alcoométrique minimum acquit : 12°,
Teneur en sucres résiduels des vins finis \geq 34 g/l,
Rendement maximum : 40 hl/ha. Densité : 5 000 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Graves – 61 cours du Maréchal Foch
33720 Podensac
Tél. 05 56 27 09 25 - Fax. 05 56 27 17 36
email : contact@vins-graves.com
web : www.vins-graves.com



CADILLAC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1973

Localisation géographique : 22 communes sur les coteaux de la rive droite de la Garonne au sud de Bordeaux : Baurech, Beguey, Cadillac, Capian, Cardan, Donzac, Gabarnac, Haux, Langoiran, Laroque, Lestiac, Le Tourne, Monprimblanc, Omet, Paillet, Rions, Saint-Germain de Graves, Saint-Maixant, Semens, Tabanac, Verdelaïs, Villenave de Rions.

Terroir : Uniquement des pentes argilo-calcaires ou graveleuses bénéficiant d'un bon drainage. Vignobles en coteaux.

Encépagement moyen : 70% Sémillon, 20% Sauvignon, 10% Muscadelle.

Taille : Guyot simple.

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Cadillac doivent provenir de raisins arrivés à sur-maturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Exclusivement en bouteilles.

Récolte : 4 500 hl, 180 ha et 60 producteurs.

Particularités organoleptiques : Vins issus de raisins botrytisés avec une robe jaune d'or et topaze. Arômes de fleurs blanches, d'abricot, d'agrumes... Fruités, nerveux et racés, à servir entre 8 et 10° à l'apéritif ou avec du melon, foie gras, viandes blanches, volailles, poissons fins en sauce, fromages à pâte persillée.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots : 255g/l (15°),
Titre alcoométrique minimum acquit : 12°,
Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 51g/l.
Rendement maximum autorisé : 37hl/ha. Densité : 4 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac
33410 Cadillac
Tél. 05 57 98 19 20 - Fax. 05 57 98 19 30
email : info@cadillacgrainsnobles.com.



CÔTE DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1937

Localisation géographique : 10 communes : Saint Laurent du Bois, Saint André du Bois, Caudrot, Saint Laurent du Plan, Ste Foy la Longue, Saint Martin de Sescas, Saint Pierre d'Aurillac, Pian sur Garonne, Saint Macaire, Saint Martial.

Terroir : Relief accidenté, nombreux coteaux argilo-calcaires ou argilo sableux reposant sur un sous-sol calcaire.

Encépagement moyen : 90% Sémillon, 10% Sauvignon/Muscadelle

Taille : Guyot simple.

Vendanges : Manuelles ou mécaniques.

Vinification : Traditionnelle.

Elevage : Entre 6 et 18 mois. Cuves et barriques.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : essentiellement bouteilles.

Récolte : 1 616 hl, 61 ha et 31 producteurs.

Particularités organoleptiques : Généralement fins, assez corsés avec de la souplesse, souvent moelleux, parfois liquoreux.

Règles de production :

Richesse minimale en sucre des lots : moelleux : 221g/l (13°) liquoreux : 255 g/l,
Titre alcoométrique minimum acquit : moelleux : 11°5, liquoreux : 12°,
Teneur minimum en sucres résiduels des vins finis :
moelleux entre 34g et 45g/l, liquoreux : ≥ 51 g/l.
Rendement maximum autorisé : moelleux : 45hl/ha, liquoreux : 37hl/ha.
Densité : 4 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Côtes de Bordeaux Saint Macaire
BP 80 231 – 33212 Langon
Tél. 05 56 71 46 04 - Fax. 05 56 71 46 04
email : synd.bxstmacaire@orange.fr



BORDEAUX SUPERIEUR

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1943

Localisation géographique : Toute la Gironde

Terroir : argilo-calcaires, argileux ou graveleux

Encépagement moyen : 70% : Sémillon – Sauvignon – Muscadelle, 30% Colombard, Ugni blanc, Ondenc, Chenin, Mauzac, Merlot blanc (max. 15%)

Taille : Guyot simple, double ou mixte selon les propriétés

Vendanges : Mécaniques ou manuelles

Vinification : Type vendange botrytisée

Elevage : Entre 6 et 18 mois, cuves ou barriques selon les crus

Mise en bouteille : Négoce ou propriété

Commercialisation : Vrac ou bouteilles

Récolte : 1 956 hl sur plus 40 ha répartis entre 40 producteurs et caves coopératives

Particularités organoleptiques :

- **Bordeaux Moelleux :** Cette appellation est destinée aux blancs ayant plus de 4g/l de sucre résiduel et s'apprécie en apéritif ou sur une volaille en jouant le « sucré/salé ».
- **Bordeaux Supérieur :** Vins issus de parcelles ayant produit un vin possédant + de 212 gr de sucre naturel par litre, avec un rendement maximum de 40 hl/ha.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots : 195g/l.

Titre alcoométrique minimum acquit : 11°,

Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 17g/l.

Rendement maximum : 49hl/ha. Densité : 4 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Bordeaux Supérieur

33750 Beychac et Caillau

Tél. 05 57 97 19 20 - Fax. 05 56 72 81 02

email : contact@maisondesbordeaux.com

Union des Grands Vins

Liquoreux de Bordeaux

La Closière - 33410 Cadillac

Tél. + 33 (0)5 57 98 19 31

Fax. + 33 (0)5 57 98 19 30

contact@sweetbordeaux.com



SAINTE-FOY BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1937

Localisation géographique : 19 communes bordent la rive gauche de la Dordogne : Sainte-Foy, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Philippe-du-Seignal, Eynesse, Pineuilh, Pessac-sur-Dordogne, Saint-André-et-Appelles, Saint-Avit-de-Soulège, Gensac, Les Lévres-et-Thoumeyragues, La Roquille, Ligueux, Saint-Quentin-de-Caplong, Caplong, Massugas, Riocaud, Margueron, Landerrouat, Pellegrue.

Terroir : Sous sol graveleux, argilo-graveleux, argilo-calcaire, surfaces argilo-calcaires, sablo-graveleuses ou boubènes.

Encépagement moyen : 50% Sauvignon, 43% Sémillon, 2% Sauvignon gris, 5% Muscadelle

Taille : Guyot simple

Vendanges : Traditionnelles

Vinification : En cuves de petits volumes.

Elevage : Entre 10 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété

Commercialisation : Négoce et particuliers

Récolte : 508 hl - 12 ha et 10 viticulteurs

Particularités organoleptiques : Production peu développée. Nez aux arômes de fleurs blanches, de miel, de rôti, sont longs en bouche. Pour accompagner foies gras, fromages à pâte persillée et gâteaux au chocolat noir.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots :

moelleux : 221g/l (13°) liqueux : 255 g/l,

Titre alcoométrique minimum acquit : moelleux : 11°5, liqueux : 12°,

Teneur minimum en sucres résiduels des vins finis :

moelleux entre 34g et 45g/l, liqueux : ≥ 51 g/l.

Rendement maximum autorisé : moelleux : 45hl/ha, liqueux : 37hl/ha.

Densité : 4 500 pieds par ha.

Renseignements

ODG des Sainte Foy Bordeaux – 33220 Port Sainte-Foy

Tél. 05 53 58 37 34 – Fax. 05 53 58 66 53

email: syndstefoy-bordeaux@orange.fr

Autres vins blancs moelleux produits en très faibles quantités : Bordeaux Haut Benaige, Côtes de Bordeaux Francs.



CÉRON

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Date de Création : 1936

Localisation géographique : 3 communes : Cérons, Illats, et Podensac.

Terroir : Grave siliceuse + ou – profonde composée de cailloux, de sables grossiers sur sous sol calcaire.

Encépagement moyen : 80% Sémillon, 20% Sauvignon

Taille : Guyot simple ou double.

Vendanges : Manuelles. « Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée Cérons doivent provenir de raisins arrivés à surmaturation par pourriture noble, récoltés par tries successives. » (Décret INAO).

Vinification : Traditionnelle. En petits volumes.

Elevage : Entre 12 et 18 mois. Cuves ou barriques selon les crus.

Mise en bouteille : A la propriété.

Commercialisation : Bouteilles.

Récolte : 1 200 hl, 50 ha et 24 producteurs.

Particularités organoleptiques : Les vins possèdent une sève très agréable. Fins, complexes, amples et fruités, ils ont toutes les qualités des liqueux.

Règles de production : Richesse minimale en sucre des lots : 221g/l

Titre alcoométrique minimum acquit : 12°.

Teneurs en sucres résiduels des vins finis \geq 45g/l.

Rendement maximum autorisé : 40hl par ha. Densité : 5 000 pieds par ha.

Renseignements

Syndicat Viticole de Cérons - 33720 Cérons

Tél. 05 56 27 02 43 - Fax. 05 56 27 34 46

email : odgliquoreux@gmail.com

