



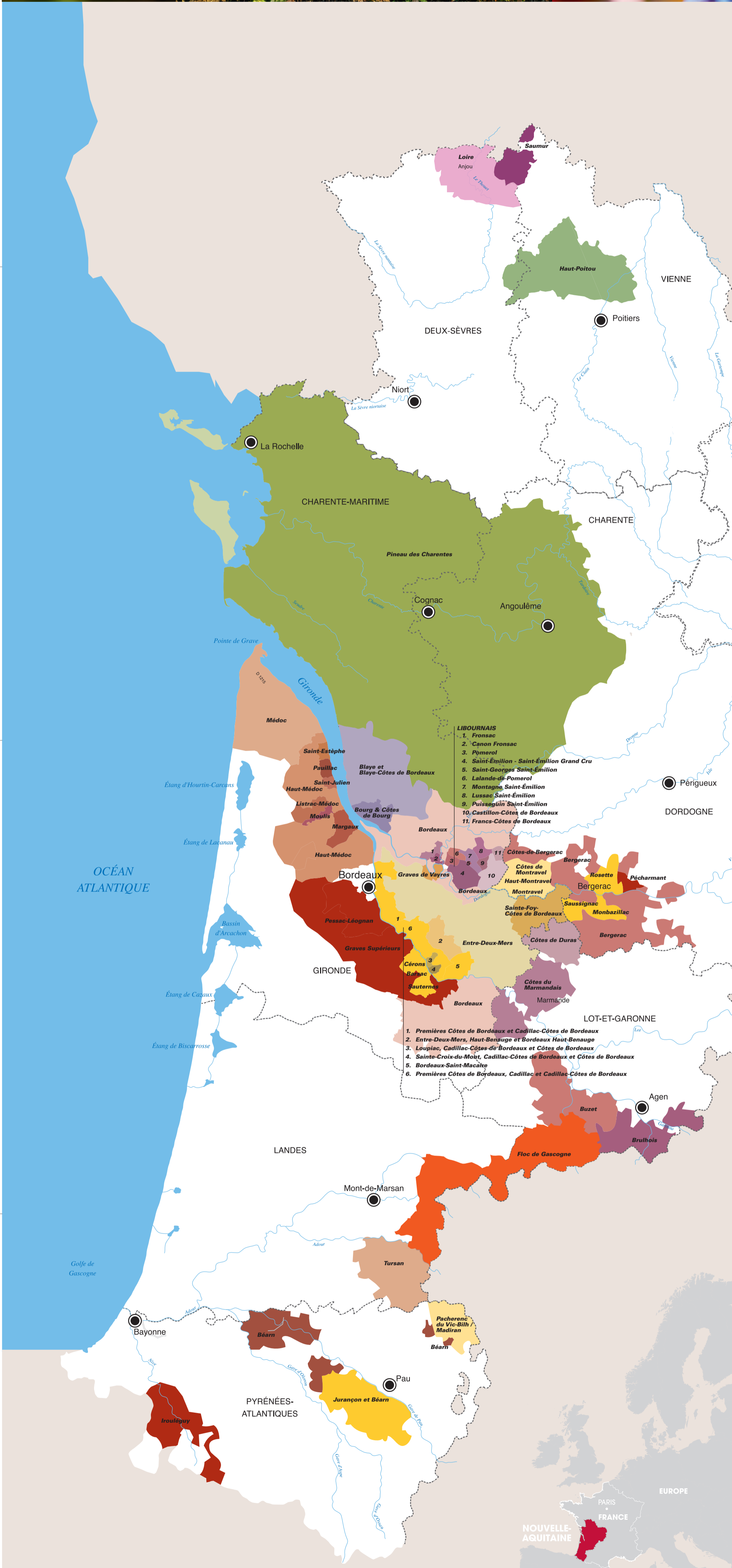
**A.A.N.A.**  
AGENCE DE L'ALIMENTATION  
NOUVELLE-AQUITAINE



# les vins AOP / AOC DE NOUVELLE-AQUITAINE

Avec **216 000 hectares** de vignes en production\*, soit 30% du potentiel national, la viticulture de Nouvelle-Aquitaine occupe la **2<sup>e</sup> place nationale en termes de surfaces viticoles françaises**. Depuis quelques années, elle accentue son engagement en biodynamie et dans une production viticole raisonnée.

Portés par les locomotives des vins de Bordeaux et du Cognac reconnus internationalement, les vignobles de Nouvelle-Aquitaine présentent toutes les couleurs et une grande diversité de produits comme les spiritueux (Armagnac, Fine de Bordeaux) ou les vins de liqueurs (Pineau des Charentes, Floc de Gascogne). La Région possède également des cépages uniques (Manseng, Gros Manseng, Abouriou, Petit Courbu) plus confidentiels.



**216 000 hectares**  
de vignes en production

**2<sup>e</sup> place nationale**  
de surfaces viticoles françaises

Vins rouges	Vins rosés	Vins blancs	Vins doux
<b>BORDEAUX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bordeaux Rouge</li> <li>Bordeaux Supérieur</li> <li>Bordeaux Blanc</li> <li>Bordeaux Rosé</li> <li>Crémant de Bordeaux Rosé</li> </ul>			
<b>CÔTES DE BORDEAUX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Blaye - Côtes de Bordeaux</li> <li>Bourg &amp; Côtes de Bourg</li> <li>Cadillac - Côtes de Bordeaux</li> <li>Castillon - Côtes de Bordeaux</li> <li>Francs - Côtes de Bordeaux</li> <li>Graves de Vayres</li> <li>Saint-Estèphe</li> <li>Saint-Julien</li> </ul>			
<b>SAINT-ÉMILION, POMEROL &amp; FRONSAC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saint-Émilion</li> <li>Saint-Émilion Grand Cru</li> <li>Lussac Saint-Émilion</li> <li>Montagne Saint-Émilion</li> <li>Puisseguin Saint-Émilion</li> <li>Saint-Georges Saint-Émilion</li> <li>Lalande-Pomerol</li> <li>Pomerol</li> <li>Fronsac</li> <li>Canon Fronsac</li> </ul>			
<b>MÉDOC &amp; GRAVES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Médoc</li> <li>Haut-Médoc</li> <li>Graves de Vayres</li> <li>Graves Supérieures</li> <li>Pessac-Léognan</li> <li>Graves</li> <li>Graves de Vayres</li> <li>Pessac-Léognan</li> <li>Entre-Deux-Mers Haut-Benaige</li> <li>Sainte-Foy Côtes de Bordeaux</li> </ul>			
<b>BLANCS SECS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bordeaux Blanc</li> <li>Bourg &amp; Côtes de Bourg</li> <li>Crémant de Bordeaux</li> <li>Entre-Deux-Mers</li> <li>Blaye - Côtes de Bordeaux</li> <li>Francs - Côtes de Bordeaux</li> <li>Graves</li> <li>Graves de Vayres</li> <li>Pessac-Léognan</li> <li>Entre-Deux-Mers Haut-Benaige</li> <li>Sainte-Foy Côtes de Bordeaux</li> </ul>			
		<b>BLANCS DOUX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barsac</li> <li>Bordeaux Supérieur</li> <li>Bordeaux Haut-Benaige</li> <li>Cadillac</li> <li>Cérons</li> <li>Bordeaux - Saint-Macaire</li> <li>Francs - Côtes de Bordeaux</li> <li>Graves Supérieurs</li> <li>Loupac</li> <li>Premières Côtes de Bordeaux</li> <li>Sainte-Croix-du-Mont</li> <li>Sainte-Foy Côtes de Bordeaux</li> <li>Sauternes</li> </ul>	
		<b>VINS DE CORRÈZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Corrèze Coteaux de la Vézère</li> <li>Corrèze Vin de Paille</li> </ul>	
		<b>VINS DU LOT-ET-GARONNE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buzet</li> <li>Brulhois</li> <li>Côtes de Duras</li> <li>Côtes du Marmandais</li> </ul>	
		<b>VINS DE BERGERAC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bergerac</li> <li>Côtes de Bergerac</li> <li>Montravel</li> <li>Picharmant</li> <li>Monbazillac</li> <li>Saussignac</li> <li>Haut-Montravel</li> <li>Côtes de Montravel</li> <li>Rosette</li> </ul>	
		<b>VINS DU PIÉMONT PYRÉNÉEN PYRÉNÉES-ATLANTIQUES &amp; LANDES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Béarn</li> <li>Irouléguay</li> <li>Jurançon</li> <li>Madiran</li> <li>Pacherenc du Vic-Bilh</li> <li>Tursan</li> </ul>	
		<b>VINS DU HAUT-POITOU</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Haut-Poitou</li> </ul>	
		<b>VINS DE LIQUEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Floc de Gascogne</li> <li>Pineau des Charentes</li> </ul>	
		<b>VINS DE LA LOIRE**</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Loire Anjou</li> <li>Saumur</li> </ul>	

En partenariat avec :



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

\* En 2017  
\*\* Les vins d'Anjou et de Saumur sont des partenaires de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et ne sont pas comptabilisés dans les SIQO de Nouvelle-Aquitaine.



