



Salvagnin

Charte de qualité

Désireux de mettre en valeur l'amélioration de la qualité des vins rouges vaudois et de la faire découvrir ou redécouvrir à un large public, tout en prenant en compte les nouveaux goûts des consommateurs, les producteurs signataires de la Charte de qualité Salvagnin AOC prennent les engagements suivants.


Le type du Salvagnin AOC est celui d'un vin rouge coloré, fruité, épicé, d'une structure tannique moyenne, charnu et souple, plaisant à boire en toutes circonstances.

Le Salvagnin AOC produit selon la Charte de qualité est issu d'une sélection des meilleures cuvées composées des cépages de qualité suivants :

- Pinot noir, minimum 10%
- Gamaret et/ou Garanoir, minimum 20%
- Gamay, minimum 50%

Le Salvagnin AOC produit selon la Charte de qualité, grâce à ses caractéristiques, accompagne parfaitement une grande diversité de mets, traditionnels de la cuisine vaudoise d'une part, mais aussi de la cuisine internationale, voire exotique.



L'utilisation du logo  est réservée aux vins d'appellation Salvagnin AOC produits selon la Charte de qualité, l'utilisation du slogan « Salvagnin, nouveaux mariages » et des visuels associés est réservée aux signataires de la présente Charte de qualité.

(Signataires)