

## Le cinsault

### Description

Grandes grappes, compactes. les baies sont d'un bleu noir et pruinées. La peau est ferme, craquante sous la dent. La chair est juteuse quoique assez ferme.



### Régions :

Le cinsault est surtout cultivé dans le sud de la France

#### France :

Languedoc-Roussillon, Côtes du Rhône, Côtes de Provence

#### Reste du monde :

Chili, Espagne

### Aptitudes de production

Débourement assez tardif. C'est un cépage délicat, sensible au mildiou, à l'oïdium, à l'eutypiose, au black-rot, à la pourriture grise, aux vers de la grappe, aux araignées, aux guêpes, aux cicadelles, ...

Attention, c'est un cépage qui peut produire beaucoup, à établir si possible en coteaux caillouteux et secs à bonne exposition pour obtenir de bons produits.

### Arômes

C'est un cépage qui donne des vins un peu acide et peu structuré. Il est toujours utilisé en assemblage pour obtenir des vins plus souples et pour adoucir l'attaque en bouche.

**Amandes**



**Framboise**



**Noisette**

