

Le grenache

Description

Cépage méditerranéen, les grappes vont de moyennes à grandes, baies moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, noires (existe aussi en blanc, gris et rose), à pellicule assez épaisse, pulpe fondante et jus assez abondant, incolore.



Régions :

France :

Languedoc, Côtes du Rhône, Provence

Reste du monde :

Espagne, Portugal, Italie, Grèce.

Aptitudes de production

Débourre une semaine environ avant le carignan. Port dressé, vigoureux, résiste au vent violent et à la sécheresse. Peu atteint par l'oïdium, il est cependant sensible au mildiou, à l'excoriose, à la pourriture grise, aux vers de la grappe. Gros producteur, il donne ses meilleurs résultats résultats sur les coteaux secs et caillouteux.

Arômes

Ce cépage donne des vins très colorés avec des tanins souples et soyeux. Les principales expressions variétales sont :

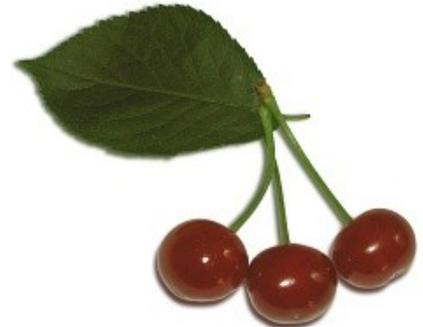
Cassis



Mûre



Cerise



On retrouve ce cépage à la base des grands V.D.N. rouges (Banuyks, Maury) où là il développe des notes de cacao, figes sèches et épicées.