

## 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 épicés.