

Le muscat à petits grains

Description

Grappes moyennes, rarement ailées, cylindriques, longues, étroites et compactes; baies sphériques, moyennes d'une couleur jaune ambré, pellicule épaisse se couvrant des points roux à complète maturité, chair ferme, juteuse, très sucrée, possédant une saveur musquée. Il existe de nombreuses variantes de ce cépage.



Régions :

France :

Languedoc roussillon, Côtes du Rhône

Reste du monde :

Italie, Turquie, Autriche, Allemagne, Afrique du Sud, Californie Argentine

Aptitudes de production

Débourrement précoce, sa vigueur est moyenne. Sensible au mildiou, à l'oïdium, à la pourriture grise, aux vers de la grappe, aux abeilles, aux guêpes et aux acariens.

Arômes

Ce cépage se trouve à la base de nombreux vins doux naturels portant le même nom. C'est le seul cépage à donner un goût de raisin au vin, il développe aussi des arômes marqués de rose et de bois de rose et dans l'ensemble se montre très expressifs et fruité. Vinifié en sec, il possède une finale amère.

Les principaux arômes primaires sont :

Raisin



Abricot



Litchis



Pomelo



Mais aussi : rose, bois de rose