

Le sémillon

Description

Grappes moyennes, cylindriques, ailées, compactes; baies moyennes, sphériques, blanc doré devenant même rosées à maturité complète, peau épaisse, jus abondant avec une saveur légèrement muscatée.



Régions :

France :

Bordelais, Sud-ouest

Reste du monde :

Chili, Californie Argentine

Aptitudes de production

Débourrement précoce étalé dans le temps. Vigueur moyenne et productif. Sensible au mildiou, au black rot, aux acariens, aux cicadelles, craint la pourriture grise dans les années humides mais est favorable au développement de la pourriture noble.

Arômes

Ce cépage constitue la base des vins liquoreux de Sauternes, dont le très célèbre château Yquem. Les vins produits offrent une gamme aromatique typée mais discrète.

Les principaux arômes primaires sont :

Miel



Cire d'abeille



Mais aussi : fruits confits, fruits secs.