

# Cabestrel N

**Origine :** Croisement INRA Cabernet-Sauvignon x Mourvèdre



## Ampélographie



Feuille très découpée à 5 lobes, avec sinus latéraux profonds en V avec présence parfois d'une dent au fond. Sinus pétiolaire fermé à chevauchant. Dents pointues. Nervures non pigmentées. Limbe brillant, plan, finement bullé. Faiblement velue.



Grappes moyennes, allongées, assez peu compactes. Baies petites à moyennes, très juteuses, à pellicule fine et saveur légèrement herbacée.



signe distinctif

## Implantation

Peu diffusé donc peu de recul vis-à-vis de la résistance à la sécheresse

Résistance à la sécheresse inconnue

## Viti

Débourrement : comme le Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port demi-érigé ; cépage NA



moyen à tardif

Autres sensibilités particulières : cicadelles, carence Mg

Potentiel de production moyen

Particularités : 2

## Œno



Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne à forte

Potentiel tannique fort

Vins rouges tanniques, colorés et équilibrés. Gras, gouleyant et soyeux en bouche. Aptes au vieillissement

Arômes :

**épices  
cacao**

## Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>  
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>  
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

## Réalisation

Viviane Bécart  
Romain Lacroix