

# Caladoc N

**Origine :** Croisement INRA Grenache x Cot



## Ampélographie



Feuille à 3 lobes et à dents petites. Sinus pétiolaire ouvert en U. Limbe presque glabre (très peu velu) et finement bullé.



Grappes moyennes à grosses, assez lâches, ailées. Baies moyennes.



signe distinctif

Présence de ponctuations lignifiées sur les baies et les rameaux (visibles avant véraison). Vrilles régulièrement bifurquées (contrairement à celles du Grenache, majoritairement trifurquées).

## Implantation

Bien adapté aux terroirs limitants

Bonne résistance à la sécheresse

## Viti

Débourrement : 1j. avant Grenache

Maturité : 2j. avant Grenache

Port érigé ; cépage vigoureux

Sensible au mildiou

Peu sensible à l'oïdium

Potentiel de production élevé



moyen

## Œno



Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne

Potentiel tannique fort

Cépage très coloré et très tannique. Vins équilibrés et intenses avec une bonne structure à des degrés moyens. Très bons résultats en rosé de pressurage direct : le Caladoc donne des rosés frais, clairs, aromatiques et équilibrés. Tanins pouvant être durs si la charge en raisin est importante.



Intéressant en rosé

Arômes :

**épices**  
**fruits noirs**

## 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