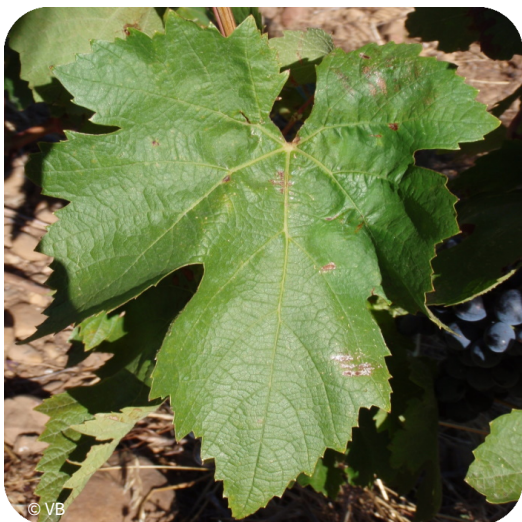


Carignan N

Origine : Espagne



Ampélographie



Grande feuille à 5 lobes, limbe tourmenté et très gaufré (renforcements) entre les principales nervures. Peu ou moyennement velu (poils couchés).



Grappes moyennes à grosses, souvent ailées. Baies moyennes à grosses. Production de verjus (grappes de rameaux secondaires) en cas de forte vigueur.



signe distinctif

Feuille très grosse. Nœuds pigmentés et gonflés, entrecœurs « en forme d'os ». Renforcements sur le limbe en « coups de pouce » (empreintes de doigts).

Implantation

Éviter les sols trop profonds, riches et humides. Bien adapté aux régions chaudes, sèches et peu fertiles (schistes par ex.)

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 3j. après Grenache

Maturité : 4j. après Grenache

Port érigé ; cépage vigoureux

Sensible au mildiou

Très sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture grise

Potentiel de production élevé



moyen à tardif

Œno



Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité forte

Potentiel tannique moyen à fort

Couleur et structure bonnes quand le rendement est maîtrisé. Vins acides avec un potentiel alcoolique moyen, pouvant être herbacés si les rendements sont trop élevés. Arômes fruités, floraux pour certains millésimes. Bons résultats en macération carbonique. Palette d'expression aromatique variée allant des arômes floraux aux fruits noirs et aux épices.

Arômes :

fruits noirs
fruits rouges
épices cuir

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