

# Cinsaut N

Origine : Provence



## Ampélographie



Feuille à 5 lobes, dents longues et pointues, bien effilées. Sinus latéraux profonds en V. Rameaux fins. Limbe peu velu.



Grappes moyennes à grosses, souvent ailées. Baies grosses et elliptiques.



signe distinctif

Les sinus latéraux sont découpés comme la forme d'un bout de pinceau (en V) ? « Cinsaut-Pinceau ».

## Implantation

Éviter les sols trop riches, se plaît bien sur les sols sableux

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

## Viti

Débourrement : 3j. après Grenache

Maturité : 7j. avant Grenache

Port retombant ; cépage peu vigoureux



moyen

Autres sensibilités particulières : eutypiose, pourritures acide et grise

Potentiel de production élevé

## Œno



Potentiel d'accumulation sucres faible

Acidité moyenne



Intéressant en rosé

Cépage peu coloré et peu tannique. Vins à acidité et degrés moyens. Arômes fins, floraux et fruités, avec des notes épicées. Par ses caractéristiques de légèreté, ce cépage est bien adapté à l'élaboration des vins rosés. Dans ce cas, une production plus élevée peut être recherchée.

Arômes :

**groseille**  
**fruits rouges**  
**épicés**

## 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