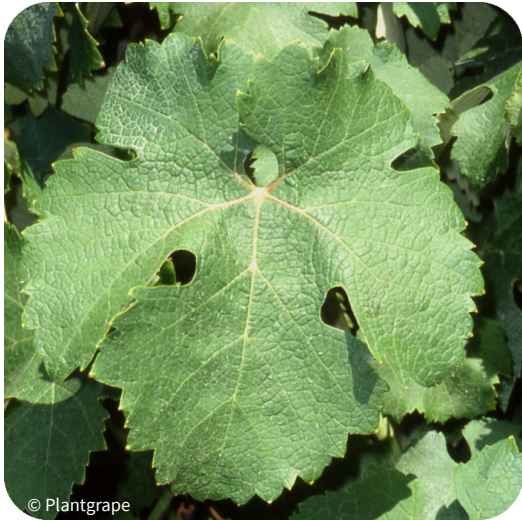


Counoise N

Origine : Côtes du Rhône



Ampélographie



Feuille à 5 lobes, dents moyennes arrondies. Sinus pétiolaire chevauchant et sinus latéraux profonds en U chevauchants également. Face inférieure des feuilles très velue.



Grappes moyennes à grosses baies. Baies pouvant être de taille hétérogène au sein d'une même grappe. Coloration complète des baies à maturité parfois difficile.



signe distinctif

Nombreuses petites feuilles, avec impression de feuillage troué due aux sinus latéraux chevauchants ? aspect Cabernet-Sauvignon.

Implantation

Terroirs de coteaux, chauds et caillouteux. Éviter les sols profonds

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 6j. après Grenache

Maturité : 1j. avant Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux

Peu sensible au mildiou

Autres sensibilités particulières : pourriture grise, maladies du bois

Potentiel de production élevé



moyen

Œno



Potentiel d'accumulation sucres faible

Acidité moyenne à forte

Faible potentiel tannique

Cépage peu coloré et peu tannique. Vins assez acides à degrés moyens, sensibles à l'oxydation. Arômes fins, floraux et fruités. Permet d'apporter de la fraîcheur et de la finesse en assemblage. Son caractère léger peut être intéressant pour les rosés.



Intéressant en rosé

Arômes :

floral
fruité

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