

Grenache gris G

Origine : Mutation du Grenache



Ampélographie



Feuille à 3 lobes, brillante, lisse, glabre. Nervures vertes, dents rectilignes, limbe très tourmenté (non plan).



Grappes grosses et compactes, avec des baies arrondies. Grappes souvent ailées. Baies de couleur rose-grisé à maturité (moins vif que la Clairette rose).



signe distinctif

Cépage complètement glabre au feuillage brillant de couleur vert clair.

Implantation

Éviter les sols trop profonds et riches

Bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 1j. avant Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port érigé ; cépage vigoureux



moyen

Autres sensibilités particulières : pourriture grise

Potentiel de production très élevé

Œno

Potentiel d'accumulation sucres très élevé

Acidité faible



Intéressant en rosé

Structure et potentiel aromatique variables selon le millésime, le terroir et la charge. Vins peu acides, fruités, ronds et gras mais avec un potentiel alcoolique élevé. Profil assez neutre qui demande à être assemblé avec d'autres cépages apportant arômes et acidité.

Arômes :

**neutre
gras**

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