

Muscardin N

Origine : Côtes du Rhône



Ampélographie



Grande feuille entière ou à 3 lobes. Sinus pétiolaire très chevauchant. Limbe tourmenté et très bullé. Face inférieure des feuilles glabre à très peu velue.



Grappes moyennes à baies rondes moyennes à petites. Forme triangulaire.



signe distinctif

Feuille en forme de cœur « mus-cœur-din ». Le limbe très bullé donne un aspect rugueux « peau de crapaud ».

Implantation

Se comporte bien en terroirs secs et peu fertiles

Bonne résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 2j. après Grenache

Maturité : 10j. avant Grenache

Port retombant ; cépage vigoureux



moyen

Autres sensibilités particulières : très sensible aux maladies du bois, pourriture grise

Potentiel de production moyen à élevé

Œno



Potentiel d'accumulation sucres moyen

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 (arôme de fraise). Idéal pour donner de la fraîcheur de la finesse en assemblage.



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