

# Syrah N

Origine : CDR Septentrionales



## Ampélographie



Feuille à 5 lobes et à dents courtes, vert mat. Sinus pétiolaire et latéraux ouverts. Densité moyenne de poils couchés.



Grappes moyennes à grosses, assez compactes avec une forme cylindrique allongée caractéristique.



signe distinctif

Cépage à bourgeonnement blanc. Rameau très côtelé voire strié. Entre-nœuds longs. Les poils couchés sur la face inférieure des feuilles forment de petites pelotes de poils.

## Implantation

Éviter les sols trop secs, favoriser les côteaux plus frais

Résistance à la sécheresse dans la moyenne

## Viti

Débourrement : 1j. après Grenache

Maturité : 10j. avant Grenache

Port retombant ; cépage vigoureux

Peu sensible au mildiou

Autres sensibilités particulières : chlorose, acariens, pourriture grise, dépérissement pour certains clones  
Potentiel de production élevé



précoce

## Œno



Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité faible

Potentiel tannique fort

Couleur et structure intenses permettant le vieillissement des vins. Vins peu acides, intenses, aromatiques, fins et complexes avec des arômes d'épices, de violette, de cassis... La Syrah est un cépage de caractère permettant de produire de très grands vins.

Arômes :

poivre cuir cacao  
épices  
violette

## 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