

LES CÉPAGES DES CÔTES DU RHÔNE

Bonne productivité,
bonne acidité,
faibles degrés



TERRET NOIR

Bonne productivité,
faibles degrés,
bonne acidité



PIQUEPOUL NOIR

Vins vieillissant bien
Donne de la complexité
aux assemblages



MOURVÈDRE

Résistance à la pourriture
Vins hypercolorés,
aromatiques et structurés



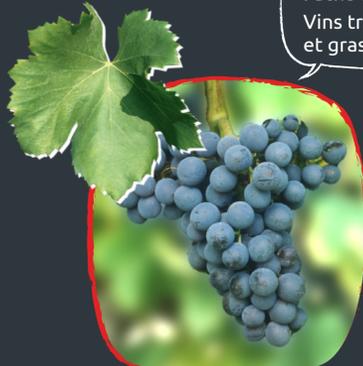
MARSELAN

Bonne productivité
Adapté aux terroirs
pauvres et secs



CARIGNAN

Facile à conduire
Vins très fruités
et gras en bouche



GRENACHE

Structure, couleur
et arômes d'épices
et de fruits mûrs



SYRAH

Bonne productivité,
rendements stables
et vins colorés, équilibrés
et structurés



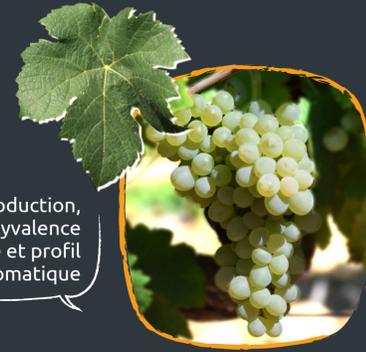
CALADOC

Forte productivité
Adapté aux terroirs
pauvres et secs
Intéressant en vin rosé



CINSAUT

Bonne production,
polyvalence
œnologique et profil
aromatique



CLAIRETTE

Degrés raisonnables
à la récolte



COUNOISE

Degrés raisonnables,
finesse aromatique



MUSCARDIN

Rusticité
Vins aromatiques,
équilibrés à degrés
raisonnables



**BRUN ARGENTÉ
VACCARÈSE**

Vins fortement
structurés aux arômes
puissants



COUSTON

Productivité,
acidité, finesse



UGNI BLANC

Apporte gras et
tenue en bouche



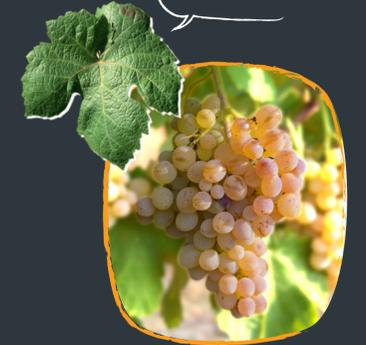
GRENACHE BLANC

Apporte gras
et structure
en bouche



MARSANNE

Tardif, très bonne acidité
Bonne base d'assemblage



BOURBOULENC

Rusticité,
longévité,
régularité
Bon potentiel
aromatique



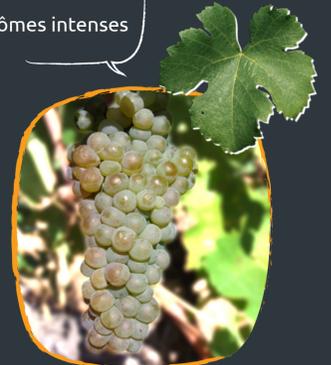
ROUSSANNE

Productivité,
acidité, finesse



PIQUEPOUL BLANC

Arômes intenses



VIIGNIER

Gras et tenue
en bouche



GRENACHE GRIS

Arômes complexes
Grappes d'une belle
couleur rose



CLAIRETTE ROSE

Crédits photos :
Syndicat des Côtes du Rhône, Viviane Bécart
Pl@ntGrape : INRA-IFV-Montpellier SupAgro 2009-2011.



Réalisé avec le soutien de

