Le cabernet sauvignon

Description

Cépage très cultivé en Gironde, d'où il serait originaire. Grappes petites à moyennes, cylindro−coniques, ailées; baies sphériques, petites, noires, très pruinées avec un net aspect noir bleuté, peau épaisse, dure avec une chair ferme, croquante ayant une saveur spéciale caractéristique. Goût astringent.

Régions :

France :
Bordelais, Sud−Ouest, Val de Loire

Reste du monde :
Espagne, Italie,Chilie, Hongrie, Nouvelles Zélande, Argentine, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement tardif huit à dix jours après celui du merlot, du carignan et du cabernet franc. Assez vigoureux mais sensible à l'oïdium, l'eutypiose et l'excoriose. Craint la sécheresse et l'égrenage quand il est trop mûr. Résiste assez bien à la pourriture grise, moyennement sensible au mildiou. Très bon producteur.

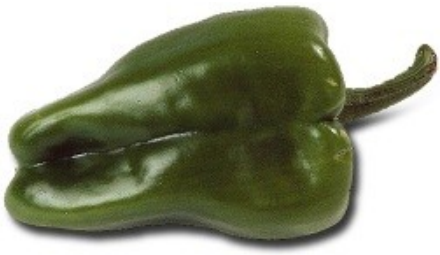
Arômes

Ce cépage donne des vins très tanniques et colorés, les arômes de cassis, de mûre et de poivron le caractérisent.
Les principaux arômes primaires sont :

Cassis

Mûres

Poivron



Mais aussi : cèdre, épices.

Copyleft 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org