

# LES CÉPAGES DES CÔTES DU RHÔNE

Bonne productivité,  
bonne acidité,  
faibles degrés



**TERRET NOIR**

Bonne productivité  
Adapté aux terroirs  
pauvres et secs



**CARIGNAN**

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



**CINSAUT**

Bonne production,  
polyvalence  
œnologique et profil  
aromatique



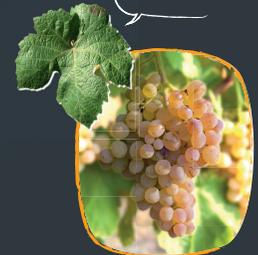
**CLAIRETTE**

Productivité,  
acidité, finesse



**UGNI BLANC**

Tardif, très bonne acidité  
Bonne base d'assemblage



**BOURBOULENC**

Facile à conduire  
Vins très fruités  
et gras en bouche



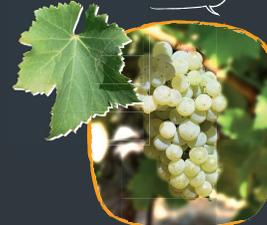
**GRENACHE**

Degrés  
raisonnables  
à la récolte



**COUNOISE**

Apporte gras et  
tenue en bouche



**GRENACHE BLANC**

Apporte gras  
et structure  
en bouche



**MARSANNE**

Bonne productivité,  
faibles degrés,  
bonne acidité



**PIQUEPOUL NOIR**

Degrés raisonnables,  
finesse aromatique



**MUSCARDIN**

Rusticité, longévité,  
régularité  
Bon potentiel  
aromatique



**ROUSSANNE**

Productivité,  
acidité, finesse



**PIQUEPOUL BLANC**

Vins vieillissant bien  
Donne de la complexité  
aux assemblages



**MOURVÈDRE**

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



**SYRAH**

Rusticité  
Vins aromatiques,  
équilibrés à degrés  
raisonnables



**BRUN ARGENTÉ  
VACCARÈSE**

Arômes intenses



**VIIGNIER**

Résistance à la pourriture  
Vins hypercolorés,  
aromatiques et structurés



**MARSELAN**

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



**CALADOC**

Vins fortement  
structurés aux arômes  
puissants



**COUSTON**

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  
PI@ntGrape : INRA-IFV-Montpellier SupAgro 2009-2011.



Réalisé avec le soutien de

