



Gammes VIGNE

Vigne de Cuve

MARSELAN

En vin de cépage ou en assemblage.

**Obtention INRA
Centre de Recherches de Montpellier.**

MARSELAN, recommandé en 1997, s'adapte très bien aux différents terroirs méridionaux, frais à très secs et aux porte-greffes classiques actuellement préconisés. Il fait preuve d'une très grande plasticité adaptative dans des milieux viticoles limitants pour certains cépages comme le MERLOT ou le CABERNET. Cette variété est adaptée à tous les créneaux de commercialisation en vins de Pays, en se positionnant clairement en haut de gamme.

MARSELAN donne des vins équilibrés, très colorés, d'une couleur intense rouge profond. Les arômes sont bien typés, délicats et épicés. Les tannins, très présents, demeurent toujours souples et harmonieux. Son potentiel technologique important autorise l'élaboration de vins de cépage originaux d'une typicité variétale nouvelle et de vins de garde de grande qualité. C'est également une excellente base d'assemblage en raison de son remarquable potentiel polyphénolique

Du point de vue agronomique, **MARSELAN** a une vigueur moyenne et une fertilité élevée qui exigent une taille courte. Légèrement plus précoce à maturité que le GRENACHE, son rendement est de l'ordre de 80 hl/ha. Peu sensible à la coulure et au *Botrytis*, il n'est pratiquement pas attaqué par les acariens.