

FRANCE Monocépages ROUGES

Pinot noir. (Alsace)	– rosé léger – framboise, cerise , vanille, sous bois, épices.
Pinot noir.	– souvent peu coloré , grenat – pivoine, fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis et mûre), vanille, sous bois → notes animales, fruits cuits.
Gamay.	– teinte cerise , vive, reflets violacés ; fruits rouges jeunes (framboise, cerise, fraise), arômes floraux (rose, iris, violette) ; chocolat, banane, bonbon anglais – tanins très savoureux .
Syrah.	– sombre, ‘noir’ , frange violette – puissant, épices douces (vanille, thym), torréfaction, venaison, fruits noirs , cannelle, violette, réglisse, cacao , bourgeon de cassis, poivre. bouche fruitée (fr.mûrs), tanins puissants , finale épicée, poivrée, animale.
Grenache.	– rubis →rouge brique, tuilé – fruits très murs : pruneau, cassis, framboise, groseille, mûre, myrtille, épices (cannelle, girofle). Vin alcoolisés (chaleureux) et corsés, agréables et moelleux → gibier, venaison, fruits à l’eau de vie, épices douces .
Merlot.	–robe intense ourlée de brique – fruits noirs (pruneau, mûre) surmûris ou à noyau ; notes d’épices, de réglisse , chaleureux, notes de sous bois. Tanins savoureux et épicés.
Cabernet sauv.	–robe intense à reflets violacés ; fruits rouges, noirs et épices – violette. Notes de cuir vanille et cannelle . Tanins très fins, note épicée en finale .
Cabernet franc.	–poivron vert – herbacé, petits fruits rouges et noirs – épice, violette – sous bois (terreux) – une légère acidité végétale en bouche.

Mourvedre.	–intense, pourpre → rubis sombre – fruité, note de cassis, réglisse , tabac, épice → viandeux, fruits noirs, végétale . Tannique →épices, fruits noir, torréfaction, cuir.
Carignan.	– sombre, cerise noire , reflets bleus – fruits noirs , sous bois, épice (cannelle), tabac, romarin – concentré, sensations fruitées et épicées → gibier, garrigue .
Cinsault.	– robe légère , cerise – fleurs (violette, rose), fruits rouges mûrs (framboise, fraise, groseille), notes épicées et réglissées – tanins fins, fruit (grenadine), épices douces → cerise à l’eau de vie.
Tannat.	– couleur intense , violacé, encre – fruits noirs (mûre, cassis, myrtille, cerise noire), sous bois , épice, cuir, vanille, cèdre → pain grillé, sous bois, cannelle – savoir tannique , herbacée → épices, cuir, sous bois.
Negrette.	–robe grenat peu intense - fruits rouges (cerise, framboise, groseille), fruits noirs (mûre, prune)- sous bois , Herbacé, tabac → saveur fruitée avec une certaine acidité .
Cot.	– couleur intense grenat , violacés → fruits noirs (mûre, sureau, cerise), réglisse , tabac, terreux, torréfaction → saveur tannique, végétale, fruits noirs , empyreumatique.
Mondeuse.	– violacé, peu intense. Fruits noirs (cassis, griotte), framboise , figue, pruneau → sous bois. saveur légèrement tannique , fruitée avec une acidité → humus, épices.