

Le Malbec (côt, Auxerrois,...)

Description

Présence, à l'extrémité du jeune rameau d'une forte densité de poils couchés ;
- Les jeunes feuilles sont de couleur verte à taches brunâtres ;
- Les feuilles adultes entières ou à trois lobes avec un sinus pétiolaire ouvert en U ou en V ont de petites dents, mais longues par rapport à leur largeur à la base, des côtés rectilignes, un limbe révoluté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire.



Régions :

France :

Loire, Sud-Ouest, Bordeaux

Reste du monde :

Argentine...

Aptitudes de production :

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas

Le Malbec est assez sensible aux gelées d'hiver les premières années après la plantation et est aussi sensible aux cicadelles

Arômes :

Réglisse



cerise noire



Prune



Mure



Mais aussi : groseilles noires, épices, tabac, gibier