

# Le tannat

## Description

Feuilles adultes de grande taille pentagonales entières à 3 ou 5 lobes, avec un lobe central allongé. Grappes moyennes à grandes, cylindriques, avec deux ailerons, compactes

Baies arrondies, peau mince rouge violet très foncé à noir bleuté. Riche en matière colorante.



## Régions :

**France :**

Sud-Ouest

**Reste du monde :**

Uruguay

## Aptitudes de production :

Débourrement précoce (4 jours après le chasselas), maturité tardive, le tannat est un cépage assez vigoureux qui est habituellement conduit en taille longue et doit être palissé. Il est sensible aux acariens et aux cicadelles et est également un peu sensible à la pourriture grise

## Arômes :

Ce cépage fait partie de l'encépagement des vins Béarn, Cahors, Côtes du Brulhois, Madiran, Irouléguay, Tursan, Côtes de Saint Mont.

*Framboise*



*Prune*



*Cannelle*



*Mure*



Mais aussi : tabac, Fruits rouges, cuir, sous-bois, cacao