

# Les cépages rouges en Languedoc de nos jours

## Cabernet Sauvignon

Vin très coloré, très tannique et de longue garde, qui développe avec l'âge des bouquets complexes avec dominante de sous-bois.



## Carignan

Vins assez puissants, bien colorés, avec des tanins souvent durs et parfois une certaine amertume en finale. Associés à d'autres cépages plus fins.

## Cinsault

Sur des schistes et avec un faible rendement, vins fruités et souples. Produit d'excellents rosés.



## Cot ou Malbec

Cépage précoce, vins colorés, tanniques, aptes au vieillissement. Les vinifications en rosé donnent également de bons résultats.

## Grenache

Vins doux naturels (Banyuls, Maury...) et très grands vins de garde, structurés et aromatiques (en association avec des cépages plus tanniques tels Syrah, Mourvèdre).



## Mourvèdre

Vins de grande qualité, corsés, colorés et riches en tanins. Très apte au vieillissement sous bois qui révèle un excellent bouquet et beaucoup de longueur en bouche.

## Syrah

Vins puissants avec un bon degré alcoolique et aptes au vieillissement, de couleur intense, aromatiques, tanniques, charpentés et peu acides. Permet également d'élaborer des rosés très fruités.



## Et aussi :



Merlot  
Fer Servadou  
Tondonner Pelut  
Maccabeu (Maccabeo)  
Muscat à petits rouges

