Божественный вкус, нежный аромат и широкая цветовая палитра красного вина целиком зависит от степени урожайности, количества солнечных и дождливых дней, плодородности почвы и многих других факторов выпавших на долю виноградной лозы. Важен каждый штрих в выращивании винограда. На данный момент во Франции выращивается несколько десятков сортов винограда для красных вин, исторически не все сорта выведены на территории Франции, многие завезены из других уголков мира. Благодаря уникальному климату большинство сортов винограда удачно прижилось и стали еще более ценнее, ежели на своей исторической родине.

В предложенном обзоре прилагаются названия сортов винограда для производства красных вин Франции.

Из винограда ***Алеатико*** изготавливают сладкие, не приторные десертные вина, имеющие легкую свежесть. Вина из винограда Алеатико обладают тем же названием.

На южных виноградниках произрастает плодовитый сорт ***Аликанте Буше*** из которого изготавливают столовые вина.

 В Лангедоке выращивают среднеспелый сорт винограда ***Арамон***. Чаще всего вина из этого сорта используются для местного потребления.

Еще одним культивируемым сортом винограда для красного вина является ***Аспиран***. В настоящее время этот сорт приходит в упадок из-за низкой урожайности. Вино из этого сорта выходит легким, по-летнему свежим, душистым.

Следующий сорт винограда имеет очень много синонимов – **Мальбек**, **Кот**, **Медок нуар**, **Нуар де Пресак**, он же **Оксеруа**. Несколько капризный сорт с неустойчивой урожайностью. Вина из этого сорта получаются насыщенного темного цвета с приятными бархатными нотками.

Сорт винограда ***Буше***, он же ***Каберне Фран*** является близким сородичем сорта Каберне-Совиньен. Вина из этого сорта винограда выходят с приятным фруктовым ароматом малины и ежевики. Используется для приготовления соков, десертных, столовых и крепких вин.

***Браке гри*** или ***Браке нуар*** используются для приготовления столовых ординарных вин. Этот сорт выращивается в Белле.

***Броколь***, он же Valdiguié в Гайяке (Gaillac). Очень чувственный сорт вина. Часто используется в сочетании с другими сортами красных вин.

***Каберне Совиньон*** – основной выращиваемый сорт в винном регионе Бордо. Из этого сорта винограда получаются первоклассные красные вина богатые вкусом и ароматом, обладает насыщенным цветом и содержит большое количество танина.

Сорт ***Кариньян*** является одним из ведущих сортов винограда юра Франции. Обладает не выраженным вкусом, исключением является старый виноград. Участвует в купажах с другими винами.

***Карменер*** старинный, довольно редкий сорт винограда, родом из Бордо. Этот сорт дает густо окрашенное, богатое вино, с высоким содержание танина. Молодые вина из этого сорта выделяются травянистым привкусом.

***Цезарь*** – сорт винограда, завезенный во Францию из Италии. Выделяется высоким содержанием танина. Возделывается в основном в Иранси.

На побережье южного течения реки Роны произрастает сорт винограда ***Сэнсо*** являющийся универсальным. Чаще всего идет в купажах с другими сортами вина.

В регионе Гайак произрастает местный виноград ***Дюра***, относящийся к автохтонному сорту, т.е к сорту выведенному самой природой.

Родиной винограда ***Фэр*** является Жиронда, юго-запад Франции. Синонимы ***Брюколь, Пинес, Фер-Серваду***. Фэр дает специфическое вино с дубильными веществами, окраска не выразительная. При хорошей созреваемости, присутствуют фруктовые ароматы.

Беллет родина винограда ***Фель Нуар***.

На берегах Луары, Турени и центральной Франции произрастает сорт вин Божоле – ***Гамэ***. Из винограда Гамэ производят приятные легкие вина с фруктовым ароматом.

Сорт ***Гренаш*** является основным возделываемым сортом в южной Роне. В составе большинства красных вин является основным компонентом.

Красный виноград ***Гролле*** растет на Луаре. Часто используется в купаже с другими винами.

Виноград ***Жюрансон Нуар***, не смотря на свое название, в одноименном регионе не возделывается. Растет в Тарне.

***Мальбек*** был одним из важных сортов винограда Бордо, в настоящее постепенно исчезает. Возделывается в Cahors. Обладает ярко выраженным вкусом, мощное танинное вино.

***Мерло*** основной выращиваемый виноград Помроля и Сент Эмильона. Относится к категории дорогих вин. Дает выраженный мягкий округлый вкус с фруктовым послевкусием.

Виноград ***Менье*** выращивают в регионе Шампань.

Один из старинных сортов винограда ***Мондез*** до сих пор выращивают в Савойи. Простое приятное вино, используемое в столовых винах и в купаже с другими сортами.

***Мурведр*** испанский сорт винограда, прижившийся на просторах Франции. Является ключевым элементом при производстве вина Бандоль.

Юго-запад Франции (Фронте и Гайак) является домом для сорта винограда ***Негретт***. Вина из этого сорта обладают малым содержанием кислот и танина. Сомелье рекомендуют употреблять из этого сорта винограда молодые вина.

Еще один из корсиканских сортов прижившийся на просторах Франции – ***Ньелюссио***.

***Пти Вердо*** участвует в купаже вин выпускаемых в регионе бордо. Высококачественный сорт.

Виноград ***Пино д Онис*** из долины реки Луары возделывается в основном в Анжу и Турени.

Вино из сорта ***Пино Нуар*** известно даже самому не просвещенному человеку. Этот сорт используют для красных вин в Бургундии. Пино Нуар обладает богатым вкусом, его редко смешивают с другими винами.

Многие сорта винограда со времен утрачивают свою значимость, такое случилось и с ***Португэ Блё***, этот сорт был распространён в Гайаке.

***Пульсар*** гибридная форма, бледно-красный сорт, произрастает в регионе Юра.

Во Франции довольно много прижилось корсиканских сортов, среди них есть и ***Скьясарелло***.

Великолепное темное вино дает широко распространенный сорт винограда ***Сира***, из долины Роны. Степень вынашиваемости повышается с каждым годом.

Мадиране возделывают сорт ***Тана*** имеющий высокое содержание танинов.

Юг Франции привечает не только корсиканские сорта, но и испанские, сорт ***Темпранийо*** ( Риохи) дает приятное и ароматное вино.

Почти все вина региона Юра производятся из сорта винограда ***Труссо***.

Возделывание винограда не стоит на месте, с каждым годом одни сорта постепенно исчезают, другие набирают популярность, ну а третьи только развиваются, что бы радовать новыми оттенками и новыми ароматами, и новыми открытиями.