



## SACY

### Origine

Famille :  
vitis vinifera

### Origine :

*Ce cépage autochtone de l'Allier résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc.*



### Aptitude Culturelles et Agronomiques :

Le Sacy est un cépage vigoureux. Habituellement conduit en taille longue, ce cépage fertile peut également être taillé court.

### Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies sont de petite taille. Le Sacy permet surtout d'élaborer des vins de base pour effervescents. Ce sont des vins légers, assez acides et de faible degré. Cependant, ce cépage peut également donner des vins tranquilles, élégants et de caractère.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Le Sacy ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies.

*« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».  
[laurent.audeguin@vignevin.com](mailto:laurent.audeguin@vignevin.com)*