

Carignan blanc B

Origine : Mutation du Carignan



Ampélographie



Grande feuille à 3 lobes, limbe tourmenté et très gaufré (renfoncements) entre les principales nervures. Peu ou moyennement velu (poils couchés)



Grappes moyennes à grosses, souvent ailées. Baies moyennes à grosses.



signe distinctif

Feuille très grosse et gaufrée. Sarments à nœuds pigmentés et gonflés.

Implantation

Éviter les sols trop profonds, riches et humides. Bien adapté aux régions chaudes, sèches et peu fertiles (schistes par ex.)

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 4j. après Grenache

Maturité : 4j. après Grenache

Port érigé ; cépage vigoureux



moyen à tardif

Potentiel de production élevé

Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité forte

Structure et potentiel aromatique variables selon le millésime, le terroir et la charge. Vins vifs, avec un potentiel alcoolique moyen. Lorsque les rendements sont limités le potentiel aromatique est intéressant : arômes fruités et floraux. Donne de bons résultats en macération péliculaire. Idéal pour rehausser des assemblages.

Arômes :

vanille
fleurs blanches

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix