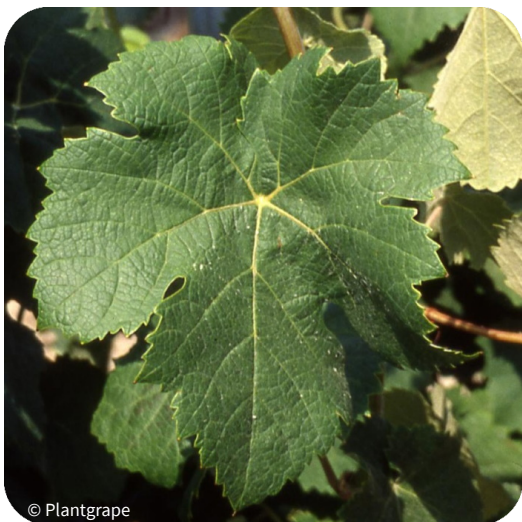


Clairette B

Origine : Provence



Ampélographie



Feuille à dents rectilignes d'un vert sombre, bleuté. Limbe légèrement bullé et gaufré. Sinus latéraux profonds et sinus pétiolaire très chevauchant. Face inférieure très velue, blanche. Nervures parfois pigmentées.



Grappes et baies moyennes. Couleur laiteuse après véraison mais dorée à maturité.



signe distinctif

Feuilles très velues et sinus très chevauchant. Le rameau peut également être velu.

Implantation

Terrains calcaires, peu fertiles, maigres et secs

Bonne résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 2j. après Grenache

Maturité : comme le Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux

Très sensible au mildiou

Peu sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : vers de la grappe, acariens

Potentiel de production élevé



moyen

Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité moyenne

Vins ayant une bonne finesse aromatique. Vins à acidité et degrés alcooliques moyens. Cépage polyvalent par excellence : différentes maturités donnent différents types de vins. La Clairette se prête à la fois à la production de vins effervescents, à la production de vins aromatiques, de garde et même les vins doux naturels. C'est une excellente base d'assemblage.

Arômes :

fenouil
finesse
pomme

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