

Clairette rose Rs

Origine : Mutation de la Clairette B



Ampélographie



Feuille à dents rectilignes 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. Baies d'un rose très vif.



signe distinctif

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

Implantation

Partout, et aussi en zones sèches et sur sols pauvres

Bonne résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 1j. après Grenache

Maturité : 2j. après 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. Degrés alcooliques moyens et acidité moyenne. La macération pelliculaire de ce cépage permet d'exprimer tout son potentiel aromatique.

Arômes :



Intéressant en rosé

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