

Floreal B

Origine : Croisement interspécifique INRA - Resdur 1



Ampélographie



Feuille entière, parfois découpée en 3 lobes. Sinus pétiolaire fermé. Limbe vert foncé, très bullé, à face inférieure très velue sauf sur les nervures. Dents larges, courtes et arrondies.



Grappes petites à moyennes, assez lâches, à baies rondes. Chair très parfumée. Pellicule dorée à maturité.



signe distinctif

La feuille vert foncé et très bullée. Les arômes de buis puissants parfumant le raisin à maturité. Vrilles souvent polyfurquées (jusqu'à 6 ou 7 branches)

Implantation

Pour l'instant ce cépage n'a été implanté qu'en terrains plutôt fertiles et irrigués (IGP). Peu de recul pour le moment concernant le comportement en situations séchantes.

Résistance à la sécheresse inconnue

Viti

Débourrement : 4j. après Grenache

Maturité : 19j. avant Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux



Résistant au mildiou

Résistant à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : carence en Mg, érinose

Potentiel de production moyen



précoce

Œno

Potentiel d'accumulation sucres très élevé

Acidité faible



Intéressant en rosé

Les vins de Floreal sont expressifs et aromatiques (agrumes, fleurs, buis, fruits exotiques), d'autant plus que le rendement est maîtrisé. L'acidité est moyenne. Le potentiel alcoolique est moyen et les baies peuvent regonfler en cas de pluies en période de vendanges

Arômes :

fleurs
agrumes
buis

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