

# Piquepoul blanc B

Origine : Languedoc



## Ampélographie



Feuille de 5 à 7 lobes à dents moyennes. Sinus pétiolaire en U ouvert. Limbe bullé, peu velu. Nervures principales rouges au centre de la feuille.



Grosses grappes à baies elliptiques de taille moyennes.



signe distinctif

Point pétiolaire rouge. Feuille rectangulaire (plus large que longue).

## Implantation

Éviter les sols trop fertiles. Bien adaptés aux terroirs chauds argilo-calcaires ou sablonneux

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

## Viti

Débourrement : 1j. avant Grenache

Maturité : 4j. après Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux



moyen à tardif

Sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture grise, maladies du bois

Potentiel de production élevé

## Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Acidité forte

À maturité, les vins sont fins, assez aromatiques (agrumes, fleurs...). Vins secs et nerveux, avec une bonne acidité. Potentiel alcoolique moyen lorsque les rendements ne sont pas trop élevés.

Arômes :

**bergamote**  
**fruits blancs**  
**agrumes**

## 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