

# Rolle B

Vermentino

Origine : Turquie, Italie



## Ampélographie



Feuilles découpées, 5 à 7 lobes. Sinus pétiolaire fermé à légèrement chevauchant. Dents pointues, longues et rectilignes. Face inférieure du limbe moyennement velue.



Grappes et baies moyennes à grosses. Baies légèrement elliptiques.



signe distinctif

Les feuilles très découpées et très dentées

## Implantation

Zones chaudes, terroirs secs, peu fertiles

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

## Viti

Débourrement : 1j. après Grenache

Maturité : 3j. avant Grenache

Port horizontal ; cépage vigoureux

Sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture acide, grise

Potentiel de production élevé



moyen

## Œno

Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne



Intéressant en rosé

Les vins de Rolle sont expressifs, équilibrés et gras. Ils peuvent cependant manquer d'acidité. Le profil aromatique est riche et puissant (arômes thiolés, floraux et fruités) et révèle tout son potentiel avec des méthodes de vinifications adaptées.

Arômes :

**aubépine**  
**fleurs**  
**fruits blancs**

## 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