

Xarello B

Origine : Espagne (Catalogne)



Ampélographie



Grande feuille entière ou à cinq lobes mais faiblement découpée. Nervures peu pigmentées. Limbe plissé près du point pétiolaire. Légèrement velue.



Grappes moyennes à grandes. Baies moyennes.



signe distinctif

Implantation

Bien adapté aux conditions méridionales et à la sécheresse

Très bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 2j. avant Grenache

Maturité : 10j. avant Grenache

Port demi-érigé ; cépage vigoureux



Potentiel de production très élevé

Œno

Potentiel d'accumulation sucres moyen

Cépage utilisé en Espagne notamment pour la production de cavas, souvent en assemblage avec la Parellada et le Macabeu. Arômes assez légers, couleur claire

Arômes :

**citron
poire**

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