

Pinot gris G

Appellation Française

Pinot gris G

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites ou très petites. Le Pinot gris G permet d'élaborer des vins d'une grande finesse, très puissants, corsés et aromatiques. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé chez ce cépage pour une acidité faible à moyenne. Les vins obtenus avec le Pinot gris G ont généralement une couleur jaune soutenue et possèdent des arômes spécifiques par rapport à ceux du Pinot blanc B.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pinot gris G est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux zones septentrionales, aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver et sa remise à fruit est bonne après une gelée de printemps.

Éléments de description

La description correspond à celle du Pinot noir N, à l'exception de la couleur de l'épiderme des baies à maturité qui, dans ce cas, est grise. En zone méridionale cette teinte peut devenir relativement foncée.

