

Muscadelle B

Appellation Française

Muscadelle B

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes. A maturité, la Muscadelle B permet d'obtenir des vins moyennement alcooliques, peu acides et légèrement aromatiques. Ils sont parfois sensibles à l'oxydation.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux doit être convenablement palissé et implanté sur des parcelles bien exposées afin de limiter les risques de pourriture grise.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes cunéiformes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

