

Prunelard N

Appellation Française

Prunelard N



Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le Prunelard N permet d'élaborer des vins de garde, colorés, charpentés et équilibrés. A maturité, le degré alcoolique peut être élevé. Les vins obtenus présentent des arômes de fruits mûrs et d'épices.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Prunelard N est un cépage peu productif et assez vigoureux, à port érigé, qui peut être conduit en taille longue.

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 jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes entières avec un sinus pétiolaire à base en V, peu ouvert ou fermé à bords parallèles, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou très faible, un limbe brillant, révoluté, parfois ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

