

Cardinal Rg

Appellation Française

Cardinal Rg



Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : précoce, 1 semaine avant le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes du Cardinal Rg sont grosses, lâches, avec un pédoncule long et peu lignifié. Les baies sont très grosses mais de coloration irrégulière. La pellicule est moyennement épaisse et la pulpe est ferme. Cette variété de saveur simple présente des qualités gustatives intéressantes. Les raisins ont une aptitude à la conservation moyenne et une tenue au transport assez bonne.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cardinal Rg est un cépage de vigueur forte avec un port horizontal. Il peut être conduit en taille courte et doit être palissé. Il est sensible au millerandage et à la coulure et les baies sont très sensibles à l'éclatement.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité nulle ou très faible de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre ou verte à plages bronzées,
- au rameau avec des entre-noeuds très longs et des vrilles très longues,
- aux feuilles adultes cunéiformes, à cinq lobes avec un sinus pétiolaire ouvert en U ou en accolade, des dents moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe lisse, brillant, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement bosselée et qui contiennent souvent six pépins.

