

FLOREAL B EN LOIRE

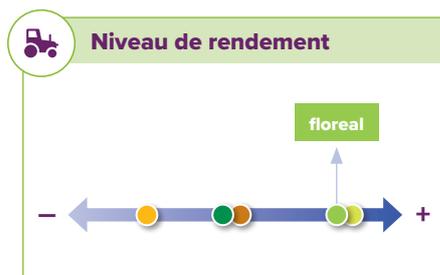
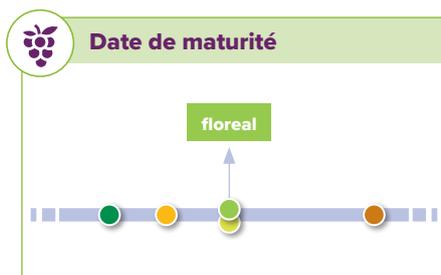
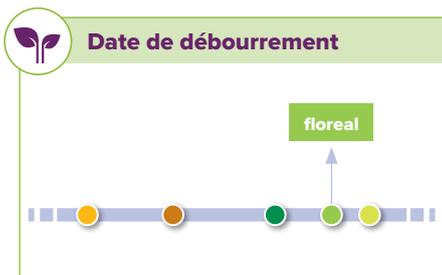
© INRA - C. Schneider



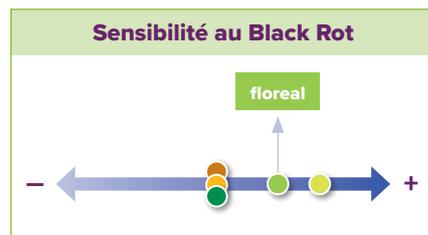
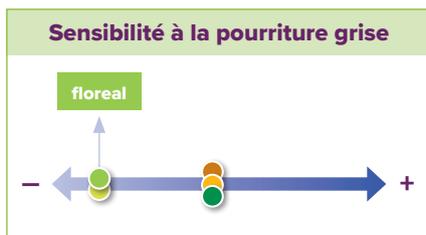
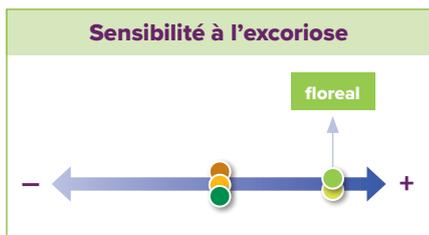
VARIÉTÉ RÉSISTANTE AU MILDIU ET À L'OÏDIUM

Légende ● floreal ● melon ● chenin ● sauvignon ● voltis

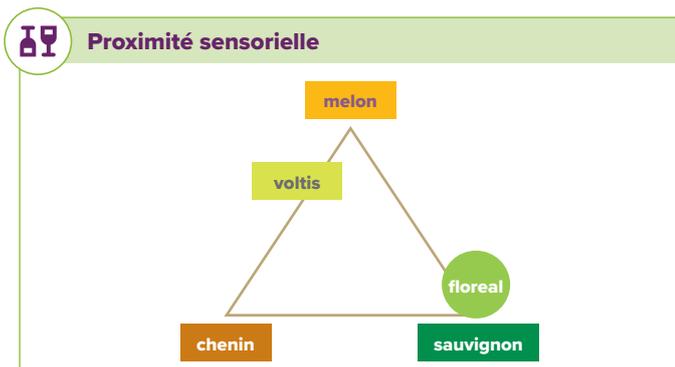
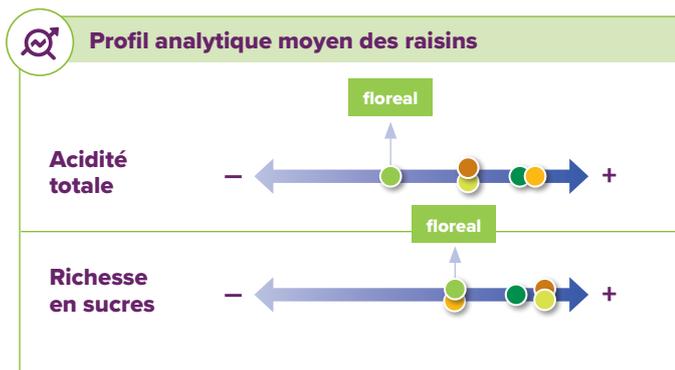
Comportement agronomique



Sensibilité aux autres maladies



Profil œnologique



Retour des vignerons



À LA PLANTATION

- Privilégier des terrains avec une réserve en eau assez élevée, sensibilité aux variations de régime hydrique
- Variété très vigoureuse et fructifère, limiter les apports de fertilisants en amont
- Si mise en production trop rapide, risque de chute de vigueur et de carences : faire tomber les grappes en deuxième feuille
- Ne pas remiser la rogneuse trop tôt car l'arrêt de croissance des rameaux intervient tardivement



EN PRODUCTION

- Taille longue ou courte
- Pour une taille rase de précision (TRP), palissage nécessaire
- Moindre aptitude au relevage que le melon, le chenin et le sauvignon
- Niveau de rendement relativement élevé
- 2 traitements fongicides minimum en encadrement de la fleur ; traitements supplémentaires à adapter en fonction de la pression Black Rot
- Quelques cas de sensibilité à l'excoriose rencontrés



VENDANGE ET VINIFICATION

- Variété pouvant être sujet à la réduction, préférer une vendange précoce pour limiter ce risque
- Chute assez rapide de l'acidité une fois à maturité
- Arômes de type thiols (sauvignon) prononcés
- Variété adaptée à l'élaboration de vins tranquilles secs