

ALPHONSE LAVALLÉE

Clone 319

Ce cépage d'origine indéterminée s'est développé à partir de la seconde moitié du XIXème siècle. Variété de raisin de cuve et de table. Epoque de maturité : 2ème époque. Cépage vigoureux, productif, à port horizontal. Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont très grosses.



PLUS INFO



Caractéristiques

- Ce cépage vigoureux, productif, à port horizontal ou retombant est généralement conduit en taille courte.
- Il peut cependant être aussi palissé et taillé à longs bois.
- L'Alphonse Lavallée N est destiné, pour l'essentiel, à la production de raisin de table.
- L'Alphonse Lavallée N se montre assez sensible à l'oïdium et à l'excoriose.
- En l'absence de problèmes d'éclatement des baies, l'Alphonse Lavallée N est peu sensible à la pourriture grise car les grappes sont lâches.

Potentialités technologiques

- Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont très grosses.
- La pellicule est épaisse, croquante.
- La pulpe est ferme et juteuse.
- Lorsqu'il est cultivé en tant que raisin de table, cette variété faiblement aromatique présente une très bonne aptitude à la conservation et résiste bien au transport.
- Lorsqu'il est vinifié, l'Alphonse Lavallée N donne des vins quelconques, communs, de couleur modérée, moyennement alcooliques et peu acides.



Pour Manger



Raisin rouge



Pepins



0 - 1000m



Maturation demi



Production élevé