



SÉLECTION CLONALE MERCIER NOVATECH, RESSOURCE GÉNÉTIQUE DE PRÉCISION.

Issus de nombreuses années d'études comparatives avec le clone de référence de la variété, les clones Mercier Novatech répondent à des attentes précises de la viticulture.

Carménère clone 1235

Comparé au clone de référence Carménère 1059, le clone Mercier Novatech permet d'élaborer des vins colorés et fruités. Il se distingue par sa persistance aromatique, sa qualité au nez et ses tanins.









CARTE D'IDENTITÉ

Origine	Bordelais - France
Date d'inscription	2017
Sélectionneur	Mercier Novatech - IFV
Références agronomiques	Bordelais









PHÉNOLOGIE

Le clone 1235 présente un développement phénologique similaire au clone de référence 1059.

NOTATIONS AGRONOMIQUES ET ŒNOLOGIQUES

1 - Caractéristiques agronomiques (moyenne sur 6 ans)	Carménère 1235	Carménère 1059
Fertilité (nombre de grappes par rameaux)	1,1 - égale 	 1,1
Charge en raisin par pied (poids moyen en kg)	862 - inférieure 	 871
Poids d'une grappe (poids moyen en g)	98 - égal 	 99
Poids de 100 baies (poids moyen en g)	191 - égal 	 192

Les grappes sont petites, ailées et cylindriques, avec des petites baies rondes de teinte noire bleuâtre, très pruinées à maturité et aérées. Bonne résistance au Botrytis.

2 - Caractéristiques œnologiques (moyenne sur 3 ans)	Carménère 1235	Carménère 1059
TAV (pourcentage volumique)	11,7 - supérieur 	 11,5
Acidité totale (g H2SO4/mL)	2,55 - inférieure 	 2,6
Anthocyanes (mg/L)	637 - supérieure 	 619
Dégustation (note globale)	6,3/10 - supérieure 	 5,9/10

Préféré en dégustation, il se distingue par ses arômes fruités, la qualité du nez et des tanins et l'équilibre général.

— Clone de référence
— Clone Mercier

