

# Merlot KHORUS®



Dénomination européenne

UD 31-125®



Dénomination française

Parenté : Merlot \* Kozma 20-3



Débourrement : quelques jours avant Merlot.



Vigueur élevée.  
Port semi-érigé.



Rendements moyens : 9 à 12 t/ha.  
Maturité quelques jours après Merlot.



## Conseils de conduite



Fertilité importante, adapté aux tailles en cordon, guyot et mécanique. Rester attentif au palissage. En cas de vigueur élevée, monter les plants la 1<sup>ère</sup> année pour éviter des plaies de taille trop importantes (penser à faire tomber les raisins en 2<sup>ème</sup> feuille dans ce cas).



En cas de taille en cordon ou guyot, un palissage avec 2 releveurs est adapté pour maintenir la végétation vigoureuse. Se tient correctement en taille rase.



À maturité, bonne tenue des raisins dans le temps. Permet de décaler la récolte pour s'adapter aux impératifs lors des vendanges.



## Résistance aux maladies & stratégie phytosanitaire

Résistance	Mildiou	Oïdium	Black-Rot	Flavescence dorée
	<b>Très bonne</b>	<b>Moyenne</b>	<b>Peu sensible</b>	<b>Peu sensible</b>

### Conventionnel

**2 traitements** (anti-mildiou + oïdium) en **encadrement de floraison** (stade 55 BBCH et 69 BBCH). Veiller à utiliser pour chaque traitement une molécule homologuée pour le **black-rot**. En cas de pression black-rot importante et de risque de contamination (orage, pluie abondante, etc.), ne pas hésiter à rajouter un traitement (IBS) au cours de la saison.

### Agriculture Biologique

**3 traitements** à base de soufre + cuivre (+ HE d'orange). 1 premier au stade **8 feuilles** pour limiter les premières infections de black-rot. Et 2 en **encadrement de floraison** (stade 55 et 69 BBCH). Attention, en cas de forte pression **black-rot et oïdium**, surveiller la parcelle et ajouter des traitements (soufre) en cours de saison si nécessaire.

# Merlot KHORUS®



## UD 31-125®



Le Merlot Khorus donne des vins aux qualités organoleptiques très proches du Merlot. Arômes de fruits rouges, fruits noirs mûres, confiture d'olive et d'épices. Le vin est structuré avec des tanins peu agressifs en bouche. La couleur est rubis intense.

Les qualités aromatiques du Merlot Khorus permettent d'obtenir des rosés fruités et légers.

### Caractéristiques des moûts & vins \*

Vignoble	Poids Grappe (g)	Rendement (t/ha)	°Brix	Acidité totale (g.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH
Grado (Italie)	143	10,1	23	4,4	3,4

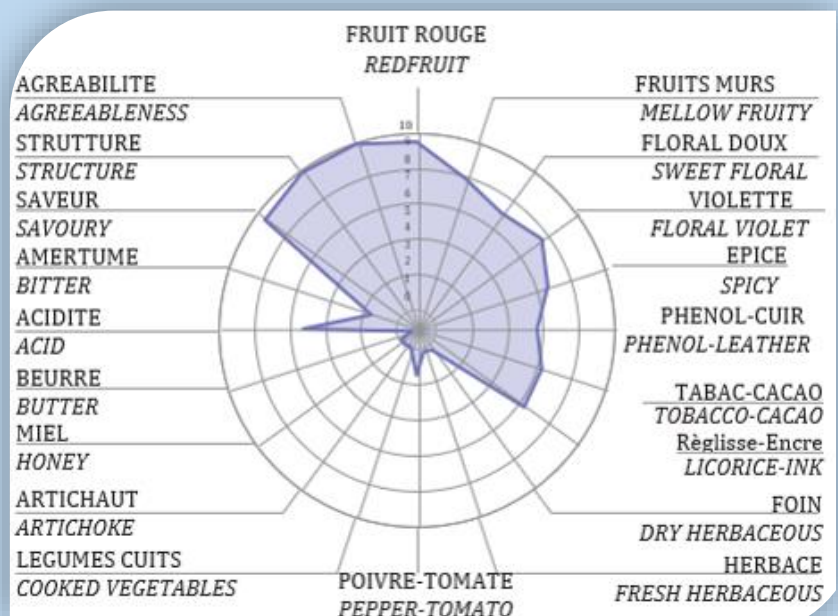
Vignoble	Acidité totale (g.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	Acide tartrique (g/L)	Acide malique (g/L)	Alcool %
Grado (Italie)	3,7	1,4	0,2	13,8

\* Données obtenues sur une moyenne de 8 années, sol limono-calcaire, climat méditerranéen.



PÉPINIÈRES VITICOLES

### Profil organoleptique



**Vous souhaitez déguster cette variété ?**

**N'hésitez plus à nous contacter :**

vcr.france@orange.fr  
04.66.86.10.10