

# NOS RAISINS DE TABLE 2025

## 1. LES RESISTANTS

**MUSCAT BLEU** : Les baies ont une saveur légèrement muscatée, peu acide.

Récolte : 1<sup>ère</sup> époque, 15 août

**PHOENIX BLANC** : Les baies ont une saveur neutre et de qualité gustative agréable

Récolte : Début septembre

## 2. LES CLASSIQUES

**EXALTA BLANC** : Les baies ont une saveur légèrement muscatée avec un caractère floral. Sans pépins

Récolte : Début septembre

**FLAME SEEDLEES** : Les baies sont moyennes sucrées, croquantes de couleur violette. Raisins sans pépin à consommer frais ou en raisin sec. Peu sensible à l'oïdium et à la pourriture.

Récolte : Mi-septembre

**CHASSELAS BLANC**: Les baies ont une qualité gustative agréable

Récolte : Mi-septembre

**MUSCAT OTTONEL** : Les baies ont une saveur aromatique muscatée

Récolte : Mi-septembre

**MUSCAT DE HAMBOURG** : Grandes grappes, des baies assez grosses, saveur muscatée.

Récolte : Fin septembre

**PRIMA NOIR** : Les baies sont neutres et ont une qualité gustative intéressante

Récolte : Précoce, 10 août

Tarifs TTC 2025	PLANT RACINES NUES	PLANT EN POT
Prix à l'unité	3 €	7 €



# MON PIED DE VIGNE

---

*LA PLANTATION – LA RECOLTE – LA TAILLE*





# TRAITEMENT DES VIGNES

---

*LA BOUILLIE BORDELAISE – LE SOUFRE*

# TRAITEMENTS NATURELS

---

*1. Contre les maladies de la vigne*

*LA SAUGE - LA PRÊLE DES CHAMPS - INFUSION  
D'ECORCES DE SAULE*

*2. Contre le gel*

*VALERIANE - BUTAGE - VOILE D'HIVERNAGE*