



Raisins de table

Superior

Sans pépins



Couleur : Blanc.
Maturité : Très précoce.
Grappes grandes à moyennes et coniques. Baies grosses avec une couleur vert clair à jaune vert.

Ora



Couleur : Blanc.
Maturité : Précoce.
Grappes et baies de calibre moyen. Pellicule peu épaisse. Pulpe ferme et juteuse. Bonne qualité.

Prima



Couleur : Noir.
Maturité : Précoce.
Grappes moyennes, peu compactes. Pellicule peu épaisse. Pulpe ferme et juteuse.

Attika

Sans pépins



Couleur : Noir.
Maturité : Précoce.
Grandes grappes coniques. Pulpe juteuse en bouche et très savoureuse.

Cardinal



Couleur : Rouge.
Maturité : Précoce.
Belle grappe à gros raisins musqués et excellents.

Exalta

Sans pépins



Couleur : Blanc.
Maturité : Précoce.
Grappes moyennes à grandes, plus ou moins compactes. Peau peu épaisse. Chair croquante.



Raisins de table

Chasselas



Couleur : Blanc.
Maturité : Mi-Août.
Variété productive aux baies de petit calibre. Saveur très agréable. Bonne aptitude à la conservation.

Chasselas rose



Couleur : Rosé.
Maturité : Mi-Août.
Grappes allongées rose clair. Chair croquante et très parfumée. Feuille maculée de rouge à l'automne.

Isa



Couleur : Blanc.
Maturité : Mi-Août.
Grappes moyennes et peu compactes. Baies de forme arrondie et de saveur aromatique.

Lival



Couleur : Noir.
Maturité : Mi-Août.
Belles grappes à grains moyens. Pulpe juteuse.

Muscat Bleu

Sans traitement



Couleur : Noir.
Maturité : Mi-Août.
Grappes de taille moyenne. Pulpe juteuse.

Michele Palieri



Couleur : Noir.
Maturité : Mi-Août.
Grappes grandes.



Raisins de table

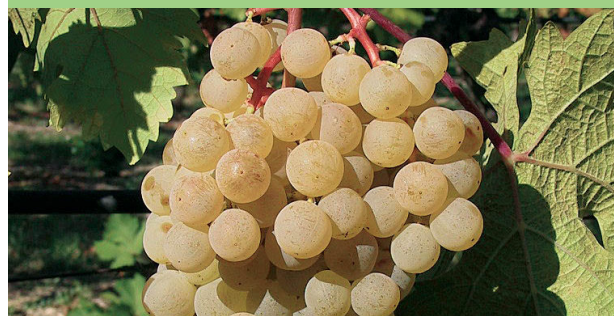
Centenial

Sans pépins



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Août.
Grosses grappes moyennement compactes, grosses baies. Pellicule peu épaisse. Pulpe ferme.

Danlas



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Août.
Grosses grappes et moyennement compactes. Pulpe juteuse.

Crimson

Sans pépins



Couleur : Rouge.
Maturité : Fin Août.
Origine américaine "Californie". Grappes moyennes et coniques. Baies pulpeuses, croquantes.

Muscat de Hambourg



Couleur : Noir.
Maturité : Début Septembre.
Grappe allongée à grains énormes ovoïdes, excellents.

Arval



Couleur : Noir.
Maturité : Début Septembre.
Grappes coniques, grosses et peu compactes.
Savoir simple, bien colorées avec une pulpe ferme.

Danuta

Sans pépins



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Août dans le midi de la France.
Baies moyennes. Arômes amande, noisette.



Raisins de table

Alphonse Lavallée



Couleur : Noir.
Maturité : Début Septembre.
Grosses grappes à gros grains ronds.

Sultamine - Thompson *Sans pépins*



Couleur : Blanc.
Maturité : Début Septembre.
Grandes grappes à petits grains dorés, idéal pour la préparation des raisins secs.

Regina de Florence



Couleur : Blanc.
Maturité : Début Septembre.
Grandes baies. Pulpe juteuse.

Red Globe



Couleur : Rosé.
Maturité : Début Septembre.
Grosse grappes et baies. Pulpe ferme et peu juteuse.
Saveur fruitée. Bonne aptitude à la conservation.

Muscat d'Alexandrie



Couleur : Blanc.
Maturité : Mi-Septembre.
Beau raisin à gros grains ovoïdes. Muscat excellent.

Italia



Couleur : Blanc.
Maturité : Mi-Septembre.
Magnifique grappe très grosse.



Raisins de table

Italia Ruby



Couleur : Rosé.
Maturité : Mi-Septembre.
Grosses grappes coniques et de compacité moyenne.
Grosses baies ou de taille charnue, juteuse.

Dattier de Beyrouth



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Septembre.
Grappes longues, peu serrées. Gros grains allongés,
exquis. Supporte bien le transport.

Gros Vert



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Septembre, début Octobre.
Grappes pyramidales à gros grains ronds.

Autumn Royal



Couleur : Blanc.
Maturité : Fin Septembre, début Octobre.
Grandes à très grandes grappes. Conique
pyramidale. Baies avec pulpe croquante.

Isabelle Noire



Couleur : Noir.
Maturité : Fin Septembre, début Octobre.
Très sucré et assez acide. Goût framboise très
marqué.