

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX				
Les Taules	Erbio, Les Taules	Erbio, Le Tsampelet	Les Taules	
A	B	C	D	
0.14	0.91	1.74	0.12	
Surface en ha				
Cépages précoces à très précoces				
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)				
Gewürztraminer		V		
Cépages de 1ère époque à 1 à 2				
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)				
Chasselas	V V	V	V	
Savagnin blanc (1 à 2)	V			
Sylvaner (1 à 2)		V	V	
Sauvignon blanc (1 à 2)	V			
Cépages de 2ème époque et 2 à 3				
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)				
Riesling	V			
Cépages de 3ème époque				
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)				

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:

Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
Cépage adapté	V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
Cépage autorisé	V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITÉS D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE VERNAMIEGE

COPIE

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX				
Les Taules	Erbio, Les Taules	Erbio, Le Tsampelet	Les Taules	
A	B	C	D	
0.39	1.78	2.12	0.85	
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)				
V	V V	V V	V V	
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)				
V V	V V	V V	V V	
V	V V	V	V	
V V	V V	V V	V	
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)				
V				
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)				
V				

CEPAGES ROUGES	
Surface en ha	
Cépages précoces à très précoces	
Garanoir	V
Cépages de 1ère époque et 1 à 2	
Gamaret	V V
Gamay	V V
Diolinoir (1 à 2)	V
Pinot noir	V V
Cépages de 2ème époque et 2 à 3	
Merlot	V
Cépages de 3ème époque	
Humagne rouge	V

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:	
Cépage Grand Cru	V V GC
Cépage adapté	V V
Cépage autorisé	V
Cépage mal adapté	X
Cépage interdit	X X

Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)

Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.