

ARGILE GRISE.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003-2012©.



Merci Alain Rouèche ©

ORIGINE : Basse-Normandie. C'est une variété Rouge Brière.

SYNONYMES : Rousse, Rousse Bruyère, Rousse Brière, Gros doux verêt roux, Doux verêt gris, Rouz-coumoulen.

MATURITE de brassage: Décembre-janvier.

FORME : Moyenne à grosse. Plus large, conique, côtelée.

EPIDERME : Lisse, jaune, bien marbré de fauve ou de gris-roux, lavé de rouge à l'insolation.

CUVETTE du PEDONCULE : Peu profonde, bien fauve.

PEDONCULE : Oblique, dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Presque nulle à peu profonde, plissée, voir côtelée, étroite, un peu fauve.

L'ŒIL : Petit, clos.

CHAIR : Douce, un peu amère, ferme, sans saveur prononcée, jus très coloré. Acidité : 26. Tanin 1,80 (minimums). Densité du moût d'après Lecoeur : 1073 à 1091.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Closes.

EPOQUE DE FLORAISON : Mi avril à mi mai.

OBSERVATIONS : Très bon cidre.

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Pomone Nouvelle, E.Lecoeur, 1914.Vimoutiers, Orne.

