

BEDANGE DE NANTES

Fichier choisel©2002-2013



Pastel choisel jean-louis ©2013

ORIGINE : Bretagne, Ile et Villaine, Morbihan, Loire Atlantique.

SYNONYMES : Bedange Rouge. Ne pas confondre avec les Bedan à cidre, ni avec Bedange Blanc, également à cidre.

MATURITE/CONSOMMATION : Octobre-mars.

FORME : Moyen à gros. Plus large, sphéro-conique, assez régulier au pourtour. Certains fruits sont plats.

EPIDERME : Lisse, brillant, jaune bien lavé de rouge foncé. Lenticelles petites et blanches.

CUVETTE du PEDONCULE : Moyenne, peu fauve clair, bosselée.

PEDONCULE : Court à moyen, dépasse ou non le sommet.

CUVETTE de L'OEIL : Moyenne, plissée. Un peu fauve ou non.

OEIL : Moyen, mi clos.

CHAIR : Blanchâtre ou jaunâtre, acidulée, grossière, juteuse, sucrée, de 2° qualité. Pas trop de table, selon les goûts, mais bonne à cidre ; cuisson et confiture.

LOGES à PEPINS : Closes.

CARACTERES PARTICULIERS :

OBSERVATIONS : Arbre rustique à port arrondi.

REFERENCES : Choisel jean-louis.

BIBLIOGRAPHIE : On trouve cette pomme chez les Mordus de la Pomme à Révert, Bretagne.

