



BLANC DU FRESNOY

©fichier choisel-2001

ORIGINE: Cultivée dans le département de la Sarthe.

SYNONYMES:

MATURITE.CONSUMMATION: Novembre-Hiver.

FORME: Moyenne, L=69mm., H=60mm.-Plus large conique à pourtour assez régulier.

EPIDERME: Tout jaune pâle, léger voile rose ou plus à l'insolation, parfois strié de rouge ou non. Lenticelles très visibles, nombreuses, gris cendré ou blanches, régulières et anguleuses ou non.

CUVETTE du PEDONCULE: Largeur moyenne, profonde, fauve doré dépassant . Parfois petite gibbosité.

PEDONCULE: Moyen à gros, court, ne dépasse pas du sommet ou un peu..

CUVETTE de L'ŒIL: Etroite, moyen-profond à peu profonde , un peu plissée, à peine mamelonnée.

ŒIL: Petit, clos. Sépales en touffe haute

CHAIR: Blanche, sucrée, très tendre, mi fine , moyen-acidulée, très parfumée, savoureuse. Pour table et cidre.

CARACTERE PARTICULIER : Parfois petite gibbosité dans cuvette du pédoncule.

LOGES à PEPINS: Feutrées de normal à plus , hautes , closes.

BIBLIOGRAPHIE: Le Verger Français, p.131, t.2, 1948, Sté. Pomologique de France.

REFERENCES : -Choisel J.L.Observations(photos et coupe ici).©2001