

BONNET DE COMTE.

Fichier Choisel jean-louis-©2007



Auteur vues : Choisel Jean-Louis 2007©

ORIGINE : Limousin, Auvergne.

SYNONYMES : Ne pas confondre avec DE L'ESTRE.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-février.

FORME : Moyenne. Plus large ou H=L, conique, pourtour assez régulier.

EPIDERME : Lisse, pas de grisaille, jaune lavé en partie, à l'insolation, d'un rose foncé lie de vin tigré par des espaces jaunes. Pas de lenticelles évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Petite à moyenne, un peu tachée de lie de vin.

PEDONCULE : Long, variable, dépasse plutôt.

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite, bien plissée, peu profonde, pas de fauve.

L'ŒIL : Clos

CHAIR : Blanc verdâtre, sucrée, acidulée, ferme.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Closes, lisse ou feutrée mais pas très.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : 2007.Choisel jean-louis ©

BIBLIOGRAPHIE :

