

CARCAVELLE



Pastel d'après VF.
FichierChoisel © 2001-2008.



Photo Alain Rouèche ©

ORIGINE : Savoie et Haute-Savoie

SYNONYMES : Carcavale, Groin de Veau rouge, Bouchon Baril. Ne pas confondre avec Coutoé ni Rouge de Chainaz. Ne pas confondre avec Charnavelle de Suisse.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-avril.

FORME : Moyenne à plus, plus haute, bien conique. Pourtour côtelé.

EPIDERME : Lisse, jaune, lavé de rouge tout ou presque, strié de même en plus foncé.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, fauve.

PEDONCULE : Fin à moyen, dépasse ou non.

CUVETTE de L'ŒIL : Moyennes dimensions ou moins, très côtelée en couronne.

L'ŒIL : Clos.

CHAIR : Blanc-jaunâtre ou verdâtre, tendre, fine, juteuse, sucrée, sous acidulée, savoureuse.

LOGES à PEPINS : Bien larges, ouvertes.

OBSERVATIONS : Culture jusqu'à 900 m. d'altitude.

BIBLIOGRAPHIE : Le Verger Français, 1948, p.169. Gouache : j.l. Choisel selon VF. Alain Rouèche photo © Grand merci à lui.

