

DE VIGNE

©Fichier choisel-2002.



Pastel de choisel jean-louis-2002.

ORIGINE : Vosges , Aube , Yonne ou elle est nommée Nez Plat à tort.

SYNONYMES : De Vin. Ne pas confondre avec Lavigne (voir cette fiche).

MATURITE-CONSOMMATION : Fin hiver-Avril.

FORME : Moyenne. Plus large , sphéroïdale , pourtour irrégulier.

EPIDERME : Lisse , jaune lavé de rouge à l'insolation et strié de rouge plus foncé. Lenticelles jaunes sur le rouge.

CUVETTE du PEDONCULE : Très large , évasée , irrégulière , fauve.

PEDONCULE : Très court.

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite , peu profonde , mamelonnée , fauve.

L'ŒIL : grand , ouvert.

CHAIR : Blanc verdâtre , tendre , sucrée , juteuse , acidulée. Table et cidre.

CARACTERES SPECIAL : non.

OBSERVATIONS : Floraison tardive , plus que celle de Nez Plat.

FLORAISON : Tardive

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Le Verger Français , 1948 , p.237.

