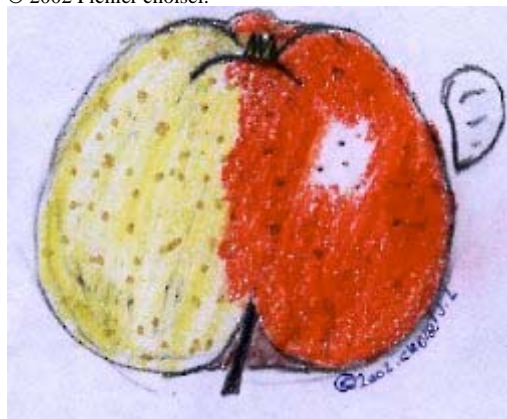


# GASCOYNE'S SCARLET

© 2002 Fichier choisel.



© 2002 Pastel choisel.

**ORIGINE :** Anglaise, 1871, de Mr. Gascoyne de Bapchild Court à Sittingbourne, Kent. Conservée à Brogdale (the book of apples, 1993, p.211).

**SYNONYMES :** Gascoynes Scharlachroter.

**MATURITE-CONSOMMATION :** Octobre/décembre, mais doit se consommer assez tôt , avant décembre sinon la chair devient fanée. En principe la maturité/conservation varie selon la région et selon l'année. Nous pouvons observer, par exemple, fin août-fin septembre.

**FORME :** Moyenne. Plus large, sphéroïdale, mi côtelée surtout côté cuvette de l'oeil, un peu asymétrique.

**EPIDERME :** Lisse, un peu onctueux, jaune pâle, mi ou presque tout lavé de rouge-pourpre brillant avec stries peu visibles plus foncées. Lenticelles larges, fauves, nombreuses, visibles.

**CUVETTE du PEDONCULE :** Etroite, profonde, fauve.

**PEDONCULE :** Gros à moyen, long ou moyen, dépasse.

**CUVETTE de L'ŒIL :** Large, bien profonde, côtelée, plissée, parfois traces fauves.

**L'ŒIL :** Grand, mi clos, longs sépales. Cavité sous sépales grande.

**CHAIR :** Blanc-verdâtre, blanche si bien mure, avec du rose par endroits, surtout vers la peau fine, ferme devenant tendre à maturité, juteuse, sucrée, sous acidulée à acidulée avec un goût bien spécifique comme celui de Transparente de Croncels.

**OBSERVATIONS :** Cette fiche est en double emploi avec celle de CRAMOISIE DE GASCOGNE.

**LOGES A PEPINS :** Moyennes, lisses ou un peu feutrées, en goutte d'eau pointe côté pédoncule.

**REFERENCES :** Choisel 2002-2007.

**BIBLIOGRAPHIE:** Voir Origine. Et p.100, « Apfelsorten », H. Petzold, E. Halwass, 1982, Berlin, éd. Verlag, Neumann-Neudamm.