

# GRENADIER

Fichier choisel©2001-2007-2008-2013



Deux Photos Choisel jean-louis 31/10/2009 ©

A maturité très avancées.



ORIGINE: Anglaise, 1862. Cultivée en Allemagne au 19<sup>e</sup> siècle :



SYNONYMES:

MATURITE.CONSOMMATION: Août.fin Octobre et plus.

FORME :Plus large, jusqu'à 100 mm., sphéro-cônique, côtelé, un peu asymétrique. Du type Calville du Roy moins basse.

EPIDERME: Lisse, sec, vert pâle passant au jaune à maturité et orangé à l'insolation. Nombreuses et visibles lenticelles grises et claires(certaines anguleuses).

CUVETTE du PEDONCULE: Large, profonde, fauve squameux, côtelée, irrégulière.

PEDONCULE: Gros, charnu, court, ne dépasse pas du sommet sinon à peine.

CUVETTE de L'ŒIL: Etroite, peu profonde, bien côtelée.

ŒIL: Petit, clos, bien duveteux, à sépales qui se rejoignent.

CHAIR: Blanc-verdâtre à blanchâtre ou blanc, ferme mais tendre à la fois, juteuse, aromatique, assez acidulée, bonne pour pâtisseries.

LOGES à PEPINS: Feutrées, hautes, larges, ouvertes.

CARACTERES PARTICULIERS : éventuellement pédoncule en bouton.

OBSERVATIONS:

REFERENCES: choisel.

BIBLIOGRAPHIE: The Book of Apples, 1993, J.Morgan et A.Richards, the Brogdale horticultural trust. Oberdieck, réédition 1905 de Monats.