

# GUILLEVIC.

Fichier Choisel jean-louis-©2013



Auteur vue/ pastel : inconnu.

**ORIGINE** : Baud, en Morbihan. C'est une pomme à cidre. Très bon « champagne » de pomme ou champagne breton. Inscrite en 1949 dans la liste des variétés recommandées.

**SYNONYMES** : Il y a des confusions et, peut être , des sous variétés.

**MATURITE-CONSOMMATION** : Fin octobre-novembre.

**FORME** : Moyenne ou plus. Plus large que haute, sphéroïdale et conique selon les fruits. Pourtour irrégulier et joues plus ou moins côtelées.

**EPIDERME** : Lisse, jaune et, selon les expositions, un peu rouge pour certains fruits.

**CUVETTE du PEDONCULE** : Peu à mi profonde, tachée de gris.

**PEDONCULE** : Hauteur variable, de court à plus.

**CUVETTE de L'ŒIL** : Mi profonde, plissée, petites côtes, pas de gris.

**L'ŒIL** : Clos à mi clos.

**CHAIR** : Aigre.

Moût : acide, épais, bien parfumé. Cidre doux, un peu acidulé, parfumé, très clair .Alcool 6% vol. De première qualité. Pomme souvent utilisée hors mélange.

**CRITERE SPECIAL** :

**LOGES** : Closes, en mi lune.

**EPOQUE DE DEBUT DE FLORAISON** : Moyenne saison.

**OBSERVATIONS** : Résiste bien aux maladies .Arbre vigoureux à port étalé. Mise à fruit lente. Grosse production mais alterne.

**REFERENCES** : choisel Jean-Louis

**BIBLIOGRAPHIE** ou **INFORMATEUR** :

