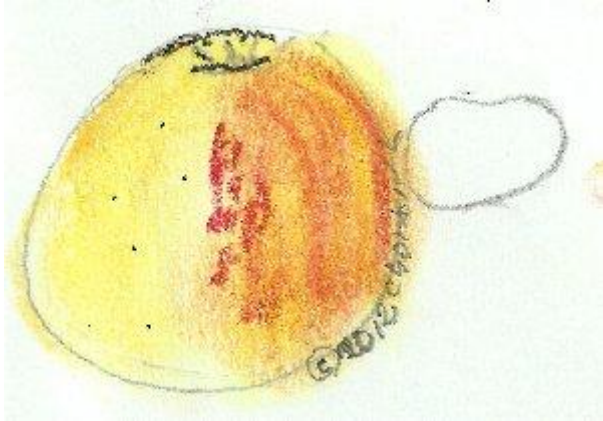


MARIN ONFROY.

Fichier Choisel Jean-Louis-2003-2012©.



Pastel Choisel jean-louis©2012.

ORIGINE : Très ancienne. Culture un peu partout : Eure, Manche, Orne, Calvados, Seine-Maritime, Sarthe, Mayenne,... Pyrénées-Atlantiques.

SYNONYMES : Marin Onfray, Marin Honfroy, Marie Afraye, Hamelet, Damelet, Orgueil, Grosse ronde allongée, Marin Onfroy gros, Taffu, Omelette, Roquet, Marion froid, Marin Geffray, Marin Ronflé, Marin Anfray, Marion froy, Macsogorria(Pays Basque).

MATURITE de brassage: Janvier-février.

FORME : Moyenne à grosse. Plus large, tonnelée ou sphéroïdale.

EPIDERME : Lisse, jaune-verdâtre lavé à 75% et bien strié de carmin foncé.

CUVETTE du PEDONCULE : Petite, fauve squameux.

PEDONCULE : Petit, court, ligneux.

CUVETTE de L'ŒIL : Petite à moyenne, plissée, mamelonnée, parfois fauve squameux.

L'ŒIL : Moyen, clos ou mi clos. Sépales hautes et pointus se rassemblant.

CHAIR : Blanche, douce, ferme, saveur musquée. Jus très coloré, astringent mais agréable et parfumé. Densité du moût : 1061 à 1081. Cidre excellent et bon pour distillation.

CRITERE SPECIAL :

LOGES :

EPOQUE DE FLORAISON : 24 avril à 16 juin, dans l'Orne.

OBSERVATIONS : Tavelure sur fruits. Terrains riches recherchés.

REFERENCES : Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Pomone Nouvelle, E.Lecoeur, 1914.Vimoutiers, Orne.

