

PIEMONTAISE.

Fichier Choisel jean-louis-©2008



Auteur vue : Choisel Jean-Louis 2008©

ORIGINE : Italienne ou Suisse. Cultivée, autrefois, en Savoie depuis début du 20^e siècle. On peut la rencontrer en Haute-Savoie.

SYNONYMES : La Piémontaise, Pomme Piémontaise.

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-fin avril.

FORME : Moyenne. Plus large, sphéroïdale, asymétrique sur une joue, pourtour assez régulier.

EPIDERME Rugueux, de fond jaune presque ou tout fauve. Stries rouges, larges.

CUVETTE du PEDONCULE : Peu profonde, étroite.

PEDONCULE : Gros, court, ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Peu profonde, étroite, plissée.

L'ŒIL : clos ou mi clos à longs sépales.

CHAIR : Blanc jaunâtre, mi à sous acidulée, sucrée, parfumée, tendre à maturité.

CRITERE SPECIAL :

LOGES :

OBSERVATIONS :

REFERENCES : 2008.Choisel Jean-Louis. Un grand merci à Fabienne Judong.

BIBLIOGRAPHIE :

