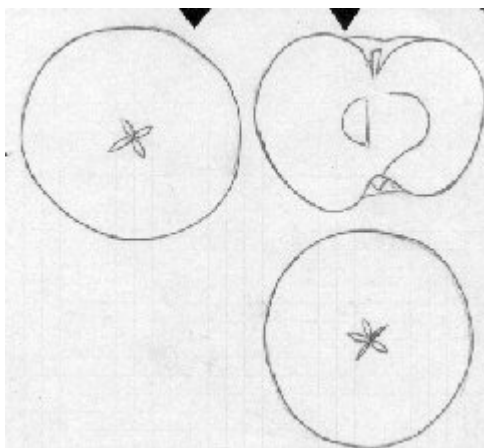


PILETTE

©choisel jean louis- 1995-2002.



ORIGINE : Vienne ou elle aurait été introduite depuis le Nord de la France.

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : Novembre-mi mars.

FORME : Petite , L=63mm , H=50mm - Plus large , sphéroïdale ou plutôt discoïdale , un peu asymétrique pour certains fruits ; pourtour régulier.

EPIDERME : Lisse , jaune plus ou moins lavé de carmin clair variable passant parfois à l'orangé . Certains fruits peuvent paraître jaunes. Quelques stries roses ou carmin. On peut confondre , pour certains fruits , avec Belle Fille de Salins mais Pilette à un fond plus jaune , moins pâle. Pas de lenticelles.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite , profonde , pas ou à peine tachée de fauve un peu clair.

PEDONCULE : Grosseur moyenne ; ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Un peu en cupule , très profonde , large , évasée , unie ou à peine plissée , pas de fauve.

L'ŒIL : Petit à moyen , clos ou mi clos. Sépales recourbés vers l'extérieur.

CHAIR : Blanchâtre , ferme , croquante , juteuse , sucrée mais pas trop , acidulée moyen . Goût doux-amer en fin de conservation en local naturel , fin mars.

LOGES à PEPINS : Hautes , non feutrées (lisses) , closes ; parfois 4 loges au lieu de 5.

CARACTERES SPECIAL : 4 loges à pépins.

OBSERVATIONS : Bonne conservation , pas de maladies.

REFERENCES : Choisel jean-louis , étude , coupes , photos.©1995-2002.

BIBLIOGRAPHIE : non.