

ROUGET DE DOL(1).

©Choisel jean-louis-2001



© photo choisel 2002.

Il existe de nombreux clones de ROUGET de DOL signalés par "Les Mordus de la Pommes" : Petit Rouget de Dol (Très tardif , longue conservation , D= 4 à 6 cm.) , Petit Rouget de Dol sélection Cidre c (moins coloré, bonne conservation , mi tardif à tardif, D= 6 à 8 cm.) , Rouget 3/4 classique en Rouget de Dol (D=8cm. , plusieurs clones , tous précoces , plus ou moins rouges) , Rouget de l'intérieur (D= 8 à 10 cm. , coloration rouge à carmin, mauvaise conservation : Noël/janvier, récolte en septembre pour exportation en Angleterre.) , Rouget Prime ou Rouget Blanc (D=10 à 12 cm., peu coloré , bien jaune , mauvaise conservation : janvier. Il existe un clone plus coloré) , Rouget de Dol de Plainfossé (D=8cm; , bien coloré , bonne conservation.) , Rouget Prime à port fastigié (comme Rouget Prime , peu coloré , conservation moyenne.).

Ne pas confondre avec Jacques Lebel pour son aspect.

Il existe également une variété à jus et cidre: DOL au synonyme : Maltranche , en Ille-et-Vilaine et Loire-Atlantique . Fruit mûr vers décembre , à chair acidulée , peau jaune lavée et striée de rouge , forme sphéroïdale et sphéro-conique , avec parfois ou non un peu de fauve dans la cuvette de l'œil.

VOIR la fiche ROUGET PRIME.