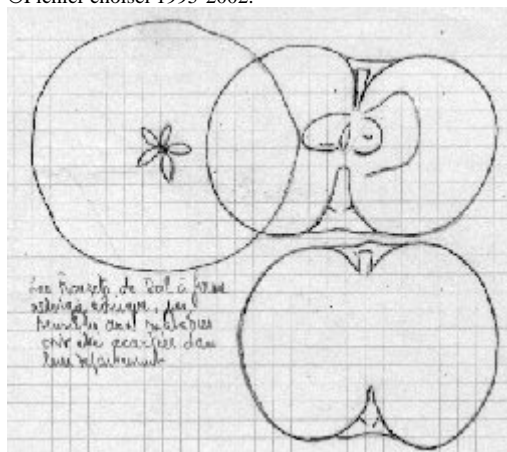


ROUGET DE DOL

©Fichier choisel 1995-2002.



© 1995-2002 photo et coupes choisel jean-louis.

ORIGINE : Dol-de-Bretagne(35), et cultivé en Armor.

SYNONYMES : Il existe de nombreux types, voir fiche Rouget de Dol(2).

Rouget de Dol Gros- Rouget de Dol Prime.

Ne pas confondre avec Norfolk Beefing.

MATURITE-CONSOMMATION : Début octobre-Fin Janvier.

FORME : Moyenne ou plus. Plus large, sphéroïdale plus ou moins aplatie; asymétrique. Pourtour irrégulier avec, parfois, de grosses côtes. Poids 160g.

EPIDERME : Lisse, épais, jaune citrin lavé de rose pour certains fruits et (ou) lavé de rouge sombre (1/2, 3/4). Stries rouge carminé. Lenticelles petites à larges, fauve clair, parfois anguleuses, sur rouge et plus foncées sur le jaune.

CUVETTE du PEDONCULE : Etroite, profonde, largement plaqué de fauve doré un peu squameux et dépassant le sommet.

PEDONCULE : Gros, court à très court.

CUVETTE de L'ŒIL : Large, évasée, profonde à peu profonde, parfois unie, souvent plissée, mamelonnée. Pas de fauve.

L'ŒIL : Gros, mi clos.

CHAIR : Blanc verdâtre, jaunâtre sous la peau, cassante, ferme, juteuse, sucrée, acidulée. Très léger arrière goût amer. Passable à bonne.

LOGES à PEPINS : Moyennes ou moins. Plus larges. A peine feutrées, closes. Pépins allongés, pointus, foncés, bien remplis, certains sont larges.

OBSERVATIONS : Arbre de moyenne à forte vigueur . Port étalé.

REFERENCES : Choisel 1995©

BIBLIOGRAPHIE :