

SANG DE BŒUF(2).

Fichier Choisel jean-louis-©2006



Auteur photo : Choisel Jean-Louis © 2006

ORIGINE : Cette pomme provient de chez un pépiniériste de la Loire et il la vend sous ce nom : SANG DE BŒUF. Différente de celle décrite sur l'autre fiche.

SYNONYMES :

MATURITE-CONSOMMATION : novembre-février..... ?

FORME : Moyenne à grosse. Plus large, conique, un peu asymétrique, pourtour régulier.

EPIDERME : Lisse, brillant, ressemble à celui de LAMBRON mais le rouge est plus étendu sur le fond jaune et il est plus foncé(sang de bœuf) du côté insolation. Lenticelles peu évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Assez vaste, fauve verdâtre clair ne dépassant pas. Régulière.

PEDONCULE : Grosseur moyenne , long et dépasse bien le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Moyenne, pouvant être large. A peine plissée ou unie. Pas de fauve.

L'ŒIL : Clos.

CHAIR : Blanche avec traces roses, tendre, sucré/acidulé équilibré, juteuse, très bonne.

CRITERE SPECIAL :

LOGES : Hautes, closes, mi ouvertes ou non, un peu feutrées ou non.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : Choisel Jean-Louis, description, photo.© 2006.

BIBLIOGRAPHIE :